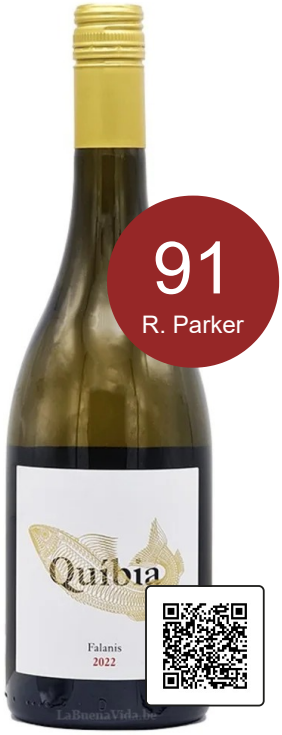
La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Quíbia 2022
Ànima Negra - 75 cl.



Quíbia est le village imaginaire de Felanitx décrit dans les écrits du philosophe Llorenç Mostel. C'est un assemblage unique de cépages autochtones de Majorque. Quíbia a longtemps cherché son identité, et depuis 2022, le vin a pris un tournant clair : une nouvelle expression fondée sur le cépage indigène Premsal, complété par du Giró Ros.

Vinification
Les deux cépages passent une nuit en chambre froide avant le début de la vinification, après sélection sur la table de tri. Après un pressurage doux, chaque cépage est vinifié séparément avec des levures indigènes en cuves inox à température contrôlée. Le vin est ensuite élevé pendant quatre mois sur lies, avant l'assemblage.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2023
Meilleur moment : 2023-2025
A boire jusqu'à : 2026

Servir
12°C

Commentaires de dégustation
Robe d'un jaune pale, arômes discrets. L'aération dévoile des notes délicates: senteurs méridionales, anis, fruits blancs mûrs avec une touche minérale. D'un nouveau style de vin blanc, fragile, il tient le milieu entre son origine méditerranéenne et une belle fraîcheur liée à une jolie rondeur fruitée avec une finale minérale plutôt sèche.

Style de vin:
Méditerranéen, frais et gastronomique

Assemblage
Premsal (60%), Callet (40%)

Région:
Illes Balears

Appellation:
Vino de la Tierra de Mallorca

Domaine viticole:
Ànima Negra

Biologique

Description du domaine

Ànima Negra a révolutionné le vin de Majorque. C'est ce domaine qui a redonné au Callet ses lettres de noblesse, en en riant des vins pleins de caractère, à la fois fins, élégants et très méditerranéens. Le Son Negre, un 100% Callet, dont l'étiquette a été réalisée par l'artiste Miquel Barceló, est son cheval de bataille.