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

Viñátigo Ensamblaje Tinto 2024
Viñátigo - 75 cl.



Avec son projet Viñátigo, Jesús Méndez veut redonner un visage aux cépages canariens autochtones qui ont presque disparu. Tous ses vins sont vinifiés en volumes très limités. Assemblage de variétés rouges non greffées originaires des îles Canaries, dont les proportions varient chaque année en fonction du cycle végétatif. Les variétés utilisées pour élaborer cet assemblage sont généralement Negramoll, Tintilla, Vijariego Negro et Baboso Negro. Sols volcaniques jeunes et anciens, bien drainés et très riches en minéraux. Certaines zones sont le résultat d'éruptions volcaniques récentes et sont plutôt sablonneuses. D'autres, comme les parcelles de la vallée d'El Palmar, proviennent du massif du Teno, l'une des parties les plus anciennes de l'île, et sont plus argileuses. Les vignes poussent du niveau de la mer jusqu'à 1 000 mètres d'altitude. Production de +-3500 bouteilles.

Style de vin:
Atlantique, volcanique et minéral

Assemblage
Baboso tinto, Negramoll, Tintilla, Vijariego Tinto

Région:
Canarias

Appellation:
D.O.P. Islas Canarias - Tenerife

Domaine viticole:
Viñátigo

Biologique

Vinification
Vendanges manuelles à différents moments en fonction du cépage, les raisins étant transportés à la cave dans des caisses de 18 kg. Chaque variété est vinifiée séparément et l'assemblage est effectué avant la mise en bouteille. Chaque cépage bénéficie d'une macération et d'un élevage différents. Chaque cépage reçoit une macération fraîche à 0°C avant la fermentation et fermente ensuite à 25°C. L'élevage se fait en fûts de chêne français de 225l et 300l de 2ème, 3ème et 4ème usage selon les cépages. L'intervention et l'ajout de sulfites sont réduits au minimum.

Potentiel de garde
A boire à partir de: 2026
Optimum: 2028-2032
A boire jusqu'à: 2034

Servir
18°C dans un grand verre.

Commentaires de dégustation
Volumineux en arôme et en saveur. Notes douces de cassis mûr, de cerise, de réglisse, de minéraux, de roses, etc. L'impression gustative est de la même famille. Juteux, rond, glycérol, beaucoup de tanins fruités, aucune trace d'élevage en barrique. Le fil conducteur, cependant, est la minéralité volcanique qui revient constamment dans les vins et qui vous rappelle que ce style est incomparable.

Description du domaine

Les anciens cépages des Canaries, revisités par une petite bodega familiale à la pointe de la technologie.