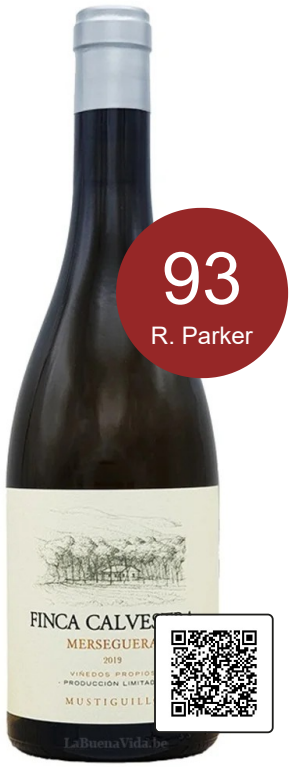
La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

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

Finca Calvestra 2024
Mustiguillo - 75 cl.



Voici le plus grand blanc de Mustiguillo; mais aussi, et peut-être d'abord, le témoignage du sauvetage du cépage Merseguera. Les raisins sont issus de vieilles vignes conduites en bio, situées à 900m, sous des influences très continentales. Sols calcaires.

Vinification
La Merseguera est un cépage exigeant. Le moment de maturité optimale, les faibles rendements et le microclimat frais sont des éléments clés. Le vignoble est cultivé en bio et n'est pas irrigué. Les grappes sont récoltées manuellement dans des caisses de 15 kg, éraflées puis doucement pressées de manière pneumatique. La vinification se fait de manière classique en fûts d'acacia, avec uniquement des levures indigènes. Le vin est ensuite élevé sur lies pendant 9 à 12 mois en fûts d'acacia de 250 litres.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2025
Optimum: 2028-2030
A boire jusqu'à : 2034

Servir
Servir frais, entre 10 et 12°C.

Commentaires de dégustation
Jolie robe d'un jaune très frais. Au nez, explosion de fruit blanc à noyau, avec de subtiles touches d'épices et de fleurs exotiques. La bouche est solide, ample et surtout fraîche. Encore beaucoup de potentiel d'avenir.

Style de vin:
Méditerranéen, puissant et minéral

Assemblage
Merseguera

Région:
Levante

Appellation:
D.O.P. Tierra de Terrerazo

Domaine viticole:
Mustiguillo

Biologique

Description du domaine

Mustiguillo est à la base du renouveau du Bobal et de la Merseguera au Levante. Seul dans sa zone de production depuis 2003, le domaine s'est donc affilié à l'association des Vinos de Pago en 2010. DOP El Terrerazo est un vin de domaine certifié biologique, issu d'un vignoble où la culture est menée selon des méthodes naturelles et des processus rigoureux. Seuls les raisins provenant des propres parcelles du domaine sont utilisés.