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

Palo Blanco, Las Molinas 2024
Envínate - 75 cl.



Sans aucun doute l'un des meilleurs vins blancs d'Envínate. Les vignobles se trouvent dans la sous-zone de La Orotava, sur la côte nord-ouest de Tenerife. Ce superbe Listan blanco provient du vignoble 'Los Realejos', situé à 850 m d'altitude. À peine 1,2 ha. La vigne, plantée sur une roche volcanique pure en "cordon trenzado", c'est-à-dire en tresse, confère à ce vin un caractère véritablement unique.

Vinification
Les vignobles sont cultivés en biodynamie. Sur les pentes raides, les vignes en Cordon Trenzado, ou vignes tressées, sont naturellement récoltées à la main. La fermentation se fait uniquement avec des levures indigènes. L'élevage a lieu dans une seule foudre en bois de 2500 litres. La fermentation malolactique a également lieu.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Optimum : 2028-2030
A boire jusqu'à : 2032

Servir
À carafer. À déguster dans un verre à Bourgogne à 13°.

Commentaires de dégustation
Attaque très pure, tranchante, malgré la fermentation malolactique. Seulement 11,5% d'alcool. Au nez, des notes salines, très minérales. Pour les dégustateurs avertis! Finale longue, avec même quelques accents bourguignons. Un sommet!

Style de vin:
Atlantique, volcanique et minéral

Assemblage
Listán blanco (100%)

Région:
Canarias

Appellation:
D.O. Ycoden-Daute-Isora

Domaine viticole:
Envínate

Biodynamie

Description du domaine

Envinate, ce sont quatre copains originaires de diverses régions d'Espagne et qui se sont connus à la faculté d'oenologie d'Alicante. Leur prédilection pour les vins frais et de bonne buvabilité issus de vieilles vignes et de terroirs impressionnants les a rapprochés; ainsi est né ce petit projet commun. Envinate est un néologisme espagnol qui signifie: "envinez-vous"! Il a grandi en parallèle à la consultante que pratiquent les différents fondateurs auprès de différents domaines, devenant un acteur important du changement dans les différentes régions où il est implanté, à savoir celles dont les quatre amis sont issus: Tenerife, Ribeira Sacra, Albacete et Murcie. En 2008, ils ont décidé d'élaborer des" vins patrimoniaux"; des cuvées parcellaires, à l'opposé des vins boisés, technologiques et sur-extraits. Cela demande un gros travail à la vigne, de la patience et du savoir. Le style de vin qui en résulte ne laisse personne indifférent, car leur palette organoleptique est très ouverte. What you see is what you get, no make-up!