



Uva de Vida Biografico 2018

Carmen Lopez Delgado et Luiz Ruiz Martin



Uva de vida "Le raisin de la vie" est la vision de Carmen Lopez Delgado et de son mari Luiz Ruiz Martin. Basés à Santa Olalla à 50km à l'ouest de Tolède le couple produit six vins avec leur 12,5 hectares plantés de Graciano et de Tempranillo. Ils suivent une démarche naturelle et biodynamique de la vigne au chai. Carmen n'aime pas clarifier, filtrer ou ajouter des sulfites. Ils travaillent donc tous les deux pour apporter de la vie au sol en utilisant notamment l'énergie sonore. La musique les accompagne dans les vignes et au chai afin de transmettre une énergie subtile au grès des vibrations sonores.

Pour Carmen et Luiz "Ce sont des vins vivants, capables d'influencer nos pensées, nos sentiments et nos actions. Ils nous aident à nous sentir libres et cohérents. Ce sont des vins qui atteignent notre cœur et qui ont leur propre musique"

Producteur: Carmen Lopez Delgado et Luiz Ruiz Martin

Pays: Espagne

Région: Castilla – La Mancha

Désignation réglementée: Vino de la tierra

Classification: Joven

Millésime: 2018

Cépages: Graciano 70%, Tempranillo 30%

Taux d'alcool: 13,5%

Format: 750 ml

SAQ

Code S.A.Q.: 14730910

Prix (licencié): 18,39\$

Prix (particulier): 21,15\$

VITI-VINI

Type de sol

Argilo calcaire

Viticulture

Biologique et biodynamique

Élevage

En cuve inox

Vinification

Fermentation avec des levures indigènes. Macération durant 3 à 4 jours en contact avec la peau et pigeage quotidien. Une fois la fermentation malolactique terminée, un seul soutirage. Les vins ne sont ni filtrés ni clarifiés.

DÉGUSTATION

Commentaires de dégustation

Un nez très parfumé avec des notes de fruits noirs et des notes florales avec de la violette. En bouche, l'attaque est sucrée avec des arômes de framboises et de canneberges puis vient des arômes de cuir qui évoluent sur des tannins équilibrés et une finale gourmande.

Accords vins et mets

Côtelettes d'agneau, pizzas ou teriyaki de thon

Pour un meilleur service

Servir entre 16 et 18°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire