



Uva de Vida Latitud 40 2018

Carmen Lopez Delgado et Luiz Ruiz Martin



La localisation du domaine donne naissance à cette cuvée qui représente 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

Millésime: 2018

Cépages: Graciano 100%,

Taux d'alcool: 15%

Format: 750 ml

SAQ

Importation privée 14926445

Prix (licencié): 25,38\$

Prix (particulier): 29,23\$

VITI-VINI

Type de sol

Argilo calcaire

Viticulture

Biologique et biodynamique. Le vignoble est entouré de cultures de céréales et d'olives. Les vendanges sont uniquement manuelles.

Élevage

En cuve inox

Vinification

Macération à froid durant 4 jours puis vient la fermentation naturelle en cuve inox avec des remontages deux fois par jour. Les raisins sont ensuite pressés dans une presse verticale avant de reposer en cuve inox pour l'élevage.

DÉGUSTATION

Commentaires de dégustation

Le vin présente des notes fraîches mentholées et des notes florales de lilas. La bouche est gourmande avec des arômes de fruits comme la cerise ou la myrtille qui s'équilibrent avec une belle acidité et des tannins légers. La finale est longue et se termine sur des notes d'amande.

Accords vins et mets

Volaille, bœuf ou veau

Pour un meilleur service

Servir entre 13 et 16°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire