

Benje Tinto 2022

Envínate - 75 cl.

Benje is de naam van een nabij gelegen krater vlak bij Santiago del Teide (Tenerife). De percelen waarvan de Listan Prieto afkomstig is, liggen op bijna 1000 meter hoogte.



Vinificatie

Alcoholische gisting, maceratie van volledige trossen die deels ontrist zijn. Na de alcoholische gisting rijpt 50% van de wijn in betonnen kuipen en 50% in oude houten vaten van 600 liter. Benje in rood is de wijn die het meest extreem en natuurlijk van stijl is, binnen hun gamma rode wijnen. Net voor de botteling wordt een minimale dosis SO2 toegevoegd.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2023
Op zijn top: 2024-2027
Te drinken tot: 2028



Serveren

In de eerste 3 levensjaren best karaffen.
Schenken in een bourgogneglas.



Proefanalyse

Zeer licht van kleur met reductieve toetsen en zilte hints. Na verluchten krijgen we strakke en vulkanische toetsen, licht rokerig, en indrukken van kriecken. De aanzet is erg fris met fijne zuren, noordelijk, fijn en fragiel van stijl.



Wijnstijl:

Atlantisch, vulkanisch en mineralig



Assemblage

Listán Prieto (95%), Tintilla (5%)



Regio:

Canarias



Appellatie:

D.O. Ycoden-Daute-Isora



Wijndomein:

Envínate

Beschrijving domein

Envínate zijn vier studievrienden, elk afkomstig uit een andere regio van Spanje, die elkaar ontmoetten op de oenologiefaculteit van Alicante. Hun voorkeur voor frisse, drinkbare wijnen afkomstig van vieilles vignes en indrukwekkende terroirs brengt hen samen in dit project Envínate, dat we zouden kunnen vertalen met het neologisme "verwijf je zelf". Hun kleinschalig project ging gepaard met consultingopdrachten bij andere domeinen om op die manier de eindjes aan mekaar te kunnen knopen. Vandaag zijn ze echter een grote naam geworden en een van de meest spannende wijnprojecten in Spanje. Ze zijn elk afkomstig van een andere regio en besloten elk om in hun regio hun favoriete drinkwijnen te maken (Tenerife, Ribeira Sacra, Albecete, Murcia). Met zeer groot succes! In 2008 hebben ze met zijn vieren beslist om 'patrimoniumwijnen' te gaan maken. Parcellaire wijnen met expressie van de wijngaard, de jaargang, fris en kristalhelder van smaak, geen oaky, technische of extractiewijnen. Dit vraagt veel werk in de wijngaard en vooral kennis en geduld. Een wijnstijl die je niet onberoerd laat, maar tegelijk ook wijnen voor een geïnteresseerd smaakpalet. What you see is what you get, no make-up !



Biologisch