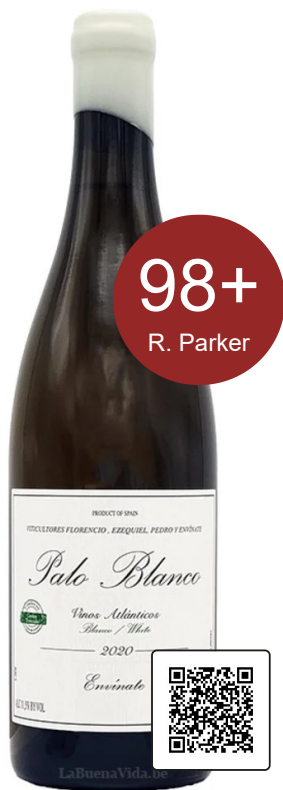


Palo Blanco 2023

Envínate - 75 cl.



Achter het Envínate-project, een van de meest prominente van de Spaanse nieuwe generatie, vinden we Roberto Santana, Alfonso Torrente, Laura Ramos en José Martínez. De 4 ontmoetten elkaar in 2005 tijdens hun studie oenologie aan de Universiteit van Alicante en vormden een van de wijnmakerijen-openbaringen in Spanje. De pijlers van Envínate zijn het onderzoek en de herwaardering van oude verlaten wijngaarden, op natuurlijke wijze en zonder tussenkomst gevinifieerd. Palo Blanco is afkomstig van eeuwenoude wijnstokken geplant op de zwarte vulkanische bodem van de wijngaard Palo Blanco, in de Valle de la Orotava in het noordoosten van Tenerife. Dit gebied is ondanks de aanzienlijke hoogte (600 meter boven zeeniveau) vochtig en de wijnstokken worden getraind met behulp van de Cordon Trenzado-vlechtmethode om de luchtcirculatie te bevorderen.



Vinificatie

Alle druiven worden met de hand geoogst en gefermenteerd met inheemse gisten in betonnen vaten voordat ze 12 maanden rijpen in vaten van 2000 liter en gebruikte vaten. Gebotteld zonder klaring of filtering, en met slechts een vleugje zwavel.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2025
Op zijn top: 2027-2029
Te drinken tot: 2031



Proefanalyse

Lichtgele kleur, met gouden reflecties. Zeer complexe rokerige aroma's, met een zeer frisse toets van citroenschil. In de mond is het ruim, scherp, met een opmerkelijke mineraliteit en een zilte toets. Een wijn die niemand onverschillig laat.



Wijnstijl:

Atlantisch, vulkanisch en mineralig



Assemblage

Listán blanco (100%)



Regio:

Canarias



Appellatie:

D.O. Ycoden-Daute-Isora



Wijndomein:

Envínate



Biodynamisch

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, Albetete, 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 geofend smaakpalet. What you see is what you get, no make-up !