

Valtuille Villegas 2022 Castro Ventosa - 75 cl.



Deze cruwijn komt van een perceel op zanderige bodem op de top van de wijngaard van Villegas, op 580 m hoogte. De wijnstokken zijn ongeveer 100 jaar oude en geven heel lage opbrengsten. Het klimaat is continentaal met Atlantische invloeden.



Vinificatie

De druiven worden manueel geoogst, het is het eerste perceel dat ze elk jaar oogsten. De gisting gebeurt met volledige trossen in een 3.000 liter foeder, met autochtone gisten en zonder temperatuurcontrole. Er wordt een lange maceratie van 60 dagen toegepast. Na het persen laat men de wijn twee maanden rusten alvorens een jaar over te gaan op 500 liter gebruikte eikenhouten vaten. Er werden 1300 flessen gebotteld zonder klaring of filtering.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf 2025
Op zijn best tussen 2030 en 2034
Houdbaar tot 2040



Serveren

16°C



Proefanalyse

Geparfumeerd en Bourgondisch van stijl. Floraal type violet, besfruit met een typische groene kruidigheid van de Mencía. Het vat is nauwelijks merkbaar en ondanks zijn jeugd nu al heel toegankelijk. Elegant met gepolijste tannines en een lange frisse afdronk.



Wijnstijl:

Atlantisch, elegant en gastronomisch



Assemblage

Mencía (90%), Tintorera (10%)



Regio:

Castilla y León



Appellatie:

D.O. Bierzo



Wijndomein:

Castro Ventosa

Beschrijving domein

Castro Ventosa is een van de oudste domeinen in Bierzo. Dit is het familiedomein van Spanjes meest beroemde oenoloog Raul Pérez. Zeer mooi gamma met pure wijnen, van een basis joven tot de topper Valtuille. De essentie van Mencía.



Biologisch