

Lomas de Valtuille, La del Vivo 2022 La Vizcaína (Raúl Pérez) - 75 cl.



La Vizcaína is een project van Raúl Pérez waarbij hij de wijnen indeelt volgens herkomst met betrekking tot zonoriëntatie, terroir enz. La Vizcaína is de naam die de inwoners van Valtuille gaven aan Raúl's vader die oenoloog was en op jonge leeftijd stierf. In dit project wordt Raúl bijgestaan door zijn neef en oenoloog César Márquez.



Vinificatie

Biodynamische wijnen. Geen temperatuurcontrole tijdens de gisting. Tijdens de vinificatie worden de principes van de zwaartekracht toegepast, zonder pompen en met zo weinig mogelijk interventies om de wijn zo puur, zuiver en expressief mogelijk in de fles te krijgen. Gisting en maceratie in foeders van 5000 liter. Houten vaten van Franse eik van het 2e jaar worden gebruikt om de wijn 12 maanden te laten rijpen, zonder bâtonnage.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2023
Op zijn top: 2025-2027
Te drinken tot: 2030



Serveren

In een bourgogneglas bij een serveertemperatuur van 12°C.



Proefanalyse

Diep van kleur. Geen alledaags geurenpalet. Aanknopingspunten van witte vruchten, grassige accenten, nootachtig, geroosterd, alsook kruidigheid en mineralen. Droge smaakaanzet met reflectie van de geuren. Een wijnglas dat boeit en waaraan gewerkt moet worden. Na wat verluchten meer primair fruit en strakke mineralen. Een echte maaltijdwijn.



Wijnstijl:

Atlantisch, stevig en mineralig



Assemblage

Godello (100%)



Regio:

Castilla y León



Appellatie:

D.O. Bierzo



Wijndomein:

La Vizcaína (Raúl Pérez)

Beschrijving domein

Een ander klein project van globetrotter-oenoloog Raúl Pérez, samen met zijn neef César Márquez. Hun ambitie is om wijnen te maken met respect voor de traditie en met de terroirs rond Valtuille de Abajo. Elke wijn is afkomstig van een single vineyard met de bedoeling om de eigenheid en verscheidenheid te laten spreken. Een leerschool om de subtiliteiten van de Mencia te ontdekken.



Biodynamisch