

## Lomas de Valtuille, El Rapolao 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. 1000 flessen productie.



### Vinificatie

Biodynamische wijn. Geen temperatuurcontrole tijdens de gisting. De druiventrossen worden in zijn geheel gebruikt zonder ontristing. 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 500 liter. Rijping van 10 maanden in Franse eiken vaten van het 4e jaar van 500 liter.



### Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024  
Op zijn top: 2025-2028  
Te drinken tot: 2032



### Serveren

Decanteren in de eerste 3 jaar. Schenken in een bourgogneglas aan 18°C.



### Proefanalyse

Vrij diep van kleur en briljant helder. Het eerste contact is fruitig met noordelijke karaktertrekken. Geen enkel spoor van de vatrijping, noch van de risten. Jeugdig geurpalet. Rijkelijke vulling en samenhangend. Mencia in zijn pure en complexe vorm met een continentale ruggengraat en geen spoor van de vatrijping.



### Wijnstijl:

Atlantisch, elegant en gastronomisch



### Assemblage

Mencia (100%)



### Regio:

Castilla y León



### Appellatie:

D.O. Bierzo



### Wijndomein:

La Vizcaína (Raúl Pérez)



Biodynamisch

### 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.