

## Lomas de Valtuille, La Poulosa 2021 La Vizcaína (Raúl Pérez) - 75 cl.



La Vizcaína is een project van Raul 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 Rauls vader die oenoloog was en op jonge leeftijd stierf. In dit project wordt Raul bijgestaan door zijn neef en oenoloog Cesar Marquez.



### 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. 10 maanden rijping op deels nieuwe en deels 2e jaars Franse eiken vaten.



### Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2023  
Op zijn top: 2027  
Te drinken tot: 2029



### Serveren

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



### Proefanalyse

Jong en diep van kleur. Zeer licht en speels zuurtje op de tong. Ietwat fruitiger (zoete kers) dan de andere Lomas de Valtuille-wijnen. La Poulosa is van de vier Lomas-wijnen de meest toegankelijke en sappige Mencia met behoorlijk wat dichtheid. In de finale laat de tannine zich beperkt opmerken.



### Wijnstijl:

Atlantisch, elegant en gastronomisch



### Assemblage

Mencia (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