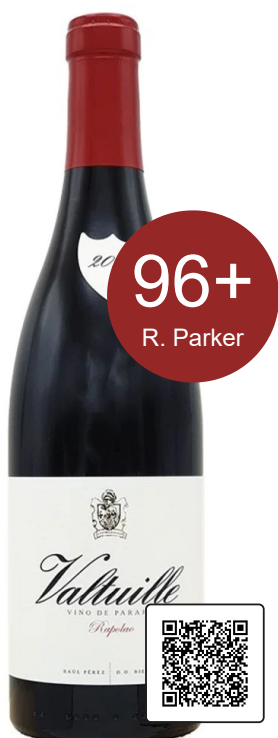


## Valtuille Rapolao 2022 Castro Ventosa - 75 cl.



Rapolao is één van de koelere cru's, een 'paraje' van 3.5HA waar een zestal vigneronen wijnen van maken. Ook Raul Pérez, de fameuze telg van dit domein bottelt deze cru zowel met Ultreia als La Vizcaina. Vooral een kleirijke bodem en door de ligging verschijnt de zon er pas laat in de voormiddag. De wijnstokken zijn +-100 jaar oud!



### Vinificatie

De wijngaarden worden biologisch bewerkt en de druiven manueel geplukt. Vinificatie met rist in een 5000L foeder, er worden enkel autochtone gisten gebruikt. Hierna volgt een élevage van ongeveer 12 maanden in neutrale Franse eiken vaten van 500L. Er werden 1800 flessen gebotteld.



### Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf 2025  
Op zijn best tussen 2030 en 2035  
Houdbaar tot 2042



### Serveren

16°C in een bourgogneglas



### Proefanalyse

Bijzonder fijne wijn, aromatisch met eerder florale dan fruitige aroma's, de typische kruidigheid van de Mencia vindt men ook terug. Ook in de mond een bourgondische finesse, edele tannines, sappige zuren en een heel lange finale. Wat een elegantie!



### Wijnstijl:

Atlantisch, elegant en gastronomisch



### Assemblage

Mencia



### 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 Mencia.



Biologisch