

Valtuille Cova de la Raposa 2022 Castro Ventosa - 75 cl.



Castro Ventosa est l'un des plus anciens domaines du Bierzo. Il s'agit du domaine familial du plus célèbre œnologue espagnol, Raul Pérez. La Cova de la Raposa ("grotte du renard") est un vignoble situé dans le village d'Abajo de Valtuille. Exposition sud sur un sol sablonneux. Ce n'est pas une parcelle facile et ce vin n'est donc pas produit tous les ans. Lorsqu'il réussit, le vin est vraiment excellent.



Vinification

Le cru récolté le plus tôt sur le domaine. Vignoble en agriculture biologique. La vinification se fait dans 2 vieux fûts ouverts et avec des grappes entières, seules des levures autochtones sont utilisées. Longue macération de 60 jours suivie d'un élevage de 12 mois en 500L de chêne français (non neuf).



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2026
Optimum: 2030-2032
A boire jusqu'à : 2036



Servir

16°C dans un verre bourgogne



Analyse des essais

Ce vin se distingue par son bouquet déjà très ouvert d'arômes frais de framboise, de groseille et de cassis et d'herbes vertes. La bouche est également très élégante, un profil atlantique, avec beaucoup de jutosité et d'énergie. Il est donc déjà très accessible, mais ceux qui seront patients et l'oublieront pendant un certain temps dans la cave seront certainement récompensés de leur attente. 1 200 bouteilles ont été embouteillées.



Style de vin:

Atlantique, puissant et gastronomique



Assemblée

Mencia (98%), Alicante Bouchet (2%)



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Bierzo



Domaine viticole:

Castro Ventosa

Description domaine

Castro Ventosa est un des plus vieux domaines du Bierzo. Il s'agit de la propriété familiale de fameux œnologue espagnol Raul Pérez. Très belle gamme de vins très purs, depuis l'entrée de gamme jusqu'au fabuleux Valtuille. La quintessence du cépage Mencia.



Biologique