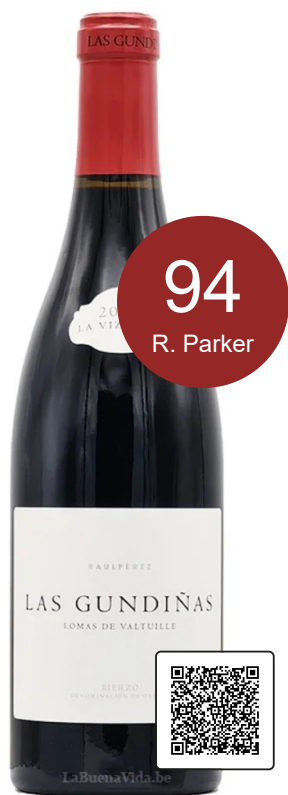


Lomas de Valtuille, Las Gundiñas 2021 La Vizcaína (Raúl Pérez) - 75 cl.



La Vizcaína est un projet de Raul Pérez dans lequel les vins sont répartis selon leur origine, leur terroir, l'orientation au soleil, etc... La Vizcaína est le surnom donné par les gens du cru au père de Raul, également oenologue, mais qui est mort jeune. Pour cette aventure, Rail est assisté par son neveu Cesar Marquez.



Vinification

Vin biodynamique. La vinification se fait en grappes entières, avec le moins d'intervention possible, en utilisant la gravité. Le tout, pour préserver le maximum de pureté et d'expressivité. Fermentation et macération en foudres de 5000 litres. Elevage de 10 mois en fûts de chêne français de 2 vins.



Potentiel de stockage

à boire à partir de : 2023
Meilleur moment : 2026
à boire jusqu'à : 2030



Servir

Carafer les 3 premières années et servir à 18°C dans un grand verre à Bourgogne.



Analyse des essais

Robe jeune d'un rouge profond. Le nez n'est pas très espagnol, avec ses notes de fruits du Nord (cerises). Une fois la petite note de réduction disparue à l'aération, on note une touche subtile d'élevage. L'attaque en bouche est franche, assez joyeuse; la charpente est très Mencia; une bonne acidité, du jus, de la concentration, c'est un vin de grande classe. Les tanins reflètent à nouveau un caractère continental.



Style de vin:

Atlantique, élégant et gastronomique



Assemblée

Mencia (100%)



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Bierzo



Domaine viticole:

La Vizcaína (Raúl Pérez)

Description domaine

Un autre petit projet mené par Raúl Pérez, oenologue et globe-trotter, avec son neveu César Márquez. Leur ambition: produire des vins de terroir dans le respect des traditions dans leur région de Valtuille de Abajo.



Biodynamie