

Lomas de Valtuille, La Vitoriana 2022 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. Production: 1500 bouteilles.



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 4 et 5 vins.



Potentiel de stockage

A boire à partir de 2024
Optimum: 2026-2028
A Boire jusqu'à: 2032



Servir

Servir à 18°C dans un verre à Bourgogne.



Analyse des essais

La Vitoriana présente la robe la plus soutenue de toutes les cuvées de Lomas de Valtuille. Le nez est un peu fermé et gagnera à être aéré. Grosse structure, beaucoup de jus, les tannins ne se montrent vraiment qu'en finale. Une touche de marjolaine en rétronasale.



Style de vin:

Atlantique, élégant et minéral



Assemblée

Mencia (95%), Merenzao (Bastardo) (5%)



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