

Lomas de Valtuille, El Rapolao 2022 La Vizcaína (Raúl Pérez) - 75 cl.



La Vizcaína est un projet de Raúl 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 Raúl, également oenologue, mais qui est mort jeune. Pour cette aventure, Rail est assisté par son neveu César Márquez. Production: 1000 bouteilles.



Vinification

Vin biodynamique. Pas de contrôle de température durant la fermentation. 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 . Elevage de 10 mois en fûts de chêne français de 500 litres, de 4 ans.



Potentiel de stockage

à boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2025-2028
à boire jusqu'à : 2032



Servir

Carafer pendant les 3 premières années.
Servir sans un verre à Bourgogne, à 18°C.



Analyse des essais

Robe profonde et lumineuse. Au premier nez, un fruit plutôt septentrional. Le passage en bois se fait oublier. Une palette aromatique très jeune. Une structure pleine et tout en cohésion. La Mencia dans toute sa pureté et sa complexité, avec un accent 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