

Lomas de Valtuille, La Poulosa 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

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, sans bâtonnage.



Potentiel de stockage

à boire à partir de : 2023
Meilleur moment : 2027
à boire jusqu'à : 2029



Servir

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



Analyse des essais

Robe profonde aux reflets de vin jeune. Le plus fruité des quatre vins de Lomas de Valtuille (cerise douce), la Mencia la plus accessible, la plus légère, la plus juteuse, aussi, sans doute. Jolie notes d'acidité sur la langue. De beaux tannins en finale.



Style de vin:

Atlantique, élégant et gastronomique



Assemblée

Mencia (100%)



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Bierzo



Domaine viticole:

La Vizcaína (Raúl Pérez)



Biodynamie

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.