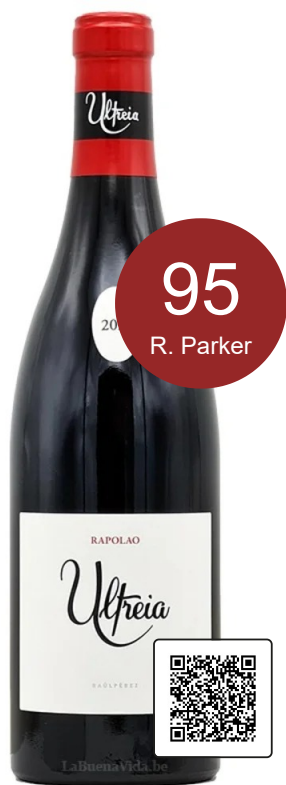


Ultreia Rapolao 2022 Raúl Pérez - 75 cl.

Raúl Pérez sait comme personne atteindre l'équilibre entre finesse et puissance. Ce vin est sans doute le plus élégant de tous les rouges d'Ultreia.



Vinification

Pour tous les vins, Raul intervient le moins possible à la vinification. Ses rouges sont vinifiés dans de vieux fûts en grappes entières, sans intrant ni correction. L'élevage se fait sous voile de levures, sans ouillage, ce qui protège naturellement le vin de l'oxydation et évite l'ajout de sulfite. Ces levures, sont naturellement présentes dans les caves d'Ultreia et Raul utilise ce voile, ou flor, aussi bien pour ses blancs que ses rouges.



Potentiel de stockage

A boire à partir de 2024
Optimum: 2028-2034
A Boire jusqu'à: 2039



Servir

16°-18°C.



Analyse des essais

Les petits fruits noirs et rouges évoquent un vin de climat frais, mais sont aussi typiques du cépage Mencia. On perçoit aussi une petite note fumée, comme de la pierre à fusil. La bouche est juteuse, mais solide, avec une structure tannique qu'on associerait plutôt à un vin plus septentrional. La minéralité revient en bouche, la finale est fraîche et élégante. Très jeune encore, mais déjà agréable à boire.



Style de vin:

Atlantique, puissant et minéral



Assemblée

Mencia



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Bierzo



Domaine viticole:

Raúl Pérez

Description domaine

Des Mencias - ici sur sable - signées Raúl Pérez



Biodynamie