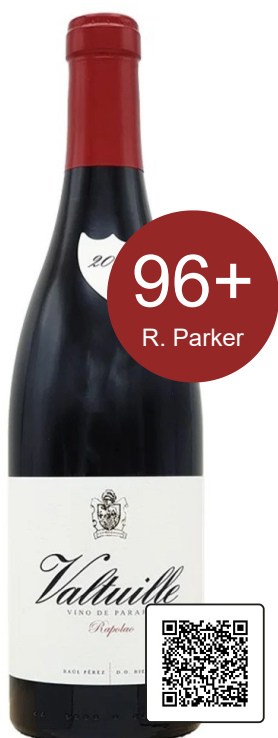


## Valtuille Rapolao 2022 Castro Ventosa - 75 cl.



Rapolao est un cru, un "paraje" de 3,5 ha partagé par une demi-douzaine de vigneron. Dont Raul Pérez, qui le met en bouteille aussi bien avec Ultreia qu'avec La Vizcaina. Les vignes ont plus de 100 ans, les sols sont majoritairement argileux et par sa situation, cette parcelle ne voit le soleil qu'assez tard dans la matinée.



### Vinification

Les vignes sont travaillées en bio et la vendange est effectuée à la main. Vinification des raisins non égrappés en foudres de 5000 litres, avec levures indigènes uniquement. Puis élevage de 12 mois environ, en futs de chêne français neutre de 500 litres. Production totale: 1.800 bouteilles.



### Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2025  
Optimum: 2030-2035  
A boire jusqu'à : 2042



### Servir

16°C, dans un verre à Bourgogne.



### Analyse des essais

Un vin particulièrement raffiné, à la fois floral, fruité et épicé, typique du cépage Mencía au nez. En bouche, une finesse très bourguignonne, des tannins nobles, et belle acidité, du jus et une très longue finale. Quelle élégance!



### Style de vin:

Atlantique, élégant et gastronomique



### Assemblée

Mencia



### Région:

Castilla y León



### Appellation:

D.O. Bierzo



### Domaine viticole:

Castro Ventosa

### Description domaine

Castro Ventosa est un des plus vieux domaines du Bierzo. Il s'agit de la propriété familiale de fameux oenologue espagnol Raul Pérez. Très belle gamme de vins très purs, depuis l'entrée de gamme jusqu'au fabuleux Valtuille. La quintessence du cépage Mencía.



Biologique