La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

La Buena Vida
De Referentie voor wijnen uit Spanje

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Las Gundiñas 2017
La Vizcaína (Raúl Pérez) - 75 cl.



La Vizcaína is een project van Raul Pérez waarbij hij de wijnen indeelt volgens herkomst met betrekking tot zonoriëntatie, terroir enz. La Vizcaína is de naam die de inwoners van Valtuille gaven aan Rauls vader die oenoloog was en op jonge leeftijd stierf. In dit project wordt Raul bijgestaan door zijn neef en oenoloog Cesar Marquez.

Vinificatie
Biodynamische wijnen. Geen temperatuurcontrole tijdens de gisting. Tijdens de vinificatie worden de principes van de zwaartekracht toegepast, zonder pompen en met zo weinig mogelijk interventies om de wijn zo puur, zuiver en expressief mogelijk in de fles te krijgen. Gisting en maceratie in foeders van 5000 liter. 10 maanden rijping op Franse eiken vaten van het 2e jaar.

Bewaarpotentieel
5 jaar.

Serveren
Decanteren in de eerste 3 jaar. Serveren in een bourgogneglas aan 18°C.

Proefanalyse
Jong en dieprood. Geen temperamentvolle en zwoele Spanjaard in de neus, wel een meer continentale stijl. Noordelijke hints, kriek, vlezig (lichte reductie die verdwijnt na wat verluchten), zeer subtiele vatrijping. Strak in de aanzet, wat jeugdig met een middenrif dat door lichte zuren wordt opgefrist. Mencía, sappig en geconcentreerd, van het betere allooi. De tannine in de finale is een reflectie van deze meer continentale stijl.

Assemblage
Mencia (100%)

Regio:
Castilla y León

Appellatie:
D.O. Bierzo

Wijndomein:
La Vizcaína (Raúl Pérez)

Biodynamisch

Beschrijving domein

Een ander klein project van globetrotter-oenoloog Raúl Pérez, samen met zijn nicht Nerea Pérez. Hun ambitie is om wijnen te maken met respect voor de traditie en met de terroirs rond Valtuille de Abajo. Elke wijn is afkomstig van een single vineyard met de bedoeling om de eigenheid en verscheidenheid te laten spreken. Een leerschool om de subtiliteiten van de Mencia te ontdekken.