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

Lomas de Valtuille, La del Vivo 2021
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. Houten vaten van Franse eik van het 2e jaar worden gebuikt om de wijn 12 maanden te laten rijpen, zonder bâtonnage.

Bewaarpotentieel
Te drinken vanaf: 2023
Op zijn top: 2025-2027
Te drinken tot: 2030

Serveren
In een bourgogneglas bij een serveertemperatuur van 12°C.

Proefanalyse
Diep van kleur. Geen alledaags geurenpalet. Aanknopingspunten van witte vruchten, grassige accenten, nootachtig, geroosterd, alsook kruidigheid en mineralen. Droge smaakaanzet met reflectie van de geuren. Een wijnglas dat boeit en waaraan gewerkt moet worden. Na wat verluchten meer primair fruit en strakke mineralen. Een echte maaltijdwijn.

Assemblage
Godello (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.