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, El Rapolao 2016
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. 1000 flessen productie.

Vinificatie
Biodynamische wijn. Geen temperatuurcontrole tijdens de gisting. De druiventrossen worden in zijn geheel gebruikt zonder ontristing. 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 500 liter. Rijping van 10 maanden in Franse eiken vaten van het 4e jaar van 500 liter.

Bewaarpotentieel
5 jaar.

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

Proefanalyse
Vrij diep van kleur en briljant helder. Het eerste contact is fruitig met noordelijke karaktertrekken. Geen enkel spoor van de vatrijping, noch van de risten. Jeugdig geurpalet. Rijkelijke vulling en samenhangend. Mencia in zijn pure en complexe vorm met een continentale ruggengraat en geen spoor van de vatrijping.

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.