La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

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 2018
La Vizcaína (Raúl Pérez) - 75 cl.



La Vizcaína est un projet de Raul Pérez dans lequel les vins sont répartis selon leur origine, leur terroir, l'orientation au soleil, etc… La Vizcaína est le surnom donné par les gens du cru au père de Raul, également oenologue, mais qui est mort jeune. Pour cette aventure, Rail est assisté par son neveu Cesar Marquez.

Vinification
Vin biodynamique. Pas de contrôle de température durant la fermentation. La vinification se fait en grappes entières, avec le moins d'intervention possible, en utilisant la gravité. Le tout, pour préserver le maximum de pureté et d'expressivité. Fermentation et macération en foudres de 5000 litres. Elevage de 12 mois en fûts de chêne français, sans bâtonnage.

Potentiel de garde
4 ans.

Servir
12°C, dans un verre à Bourgogne.

Commentaires de dégustation
Robe soutenue. Une aromatique qui sort du lot. Des fruits blancs, mais aussi un mélange original de notes herbacées, torréfiées, épicées et minérales. L'attaque en bouche est bien sèche, et reprend les arômes du nez; mais c'est le genre de vins qu'il faut un peu aller chercher, auquel il faut laisser le temps de s'exprimer. A l'aération, le fruit s'exhale encore mieux, et la minéralité ressort. Un vrai vin de repas.

Assemblage
Godello (100%)

Région:
Castilla y León

Appellation:
D.O. Bierzo

Domaine viticole:
La Vizcaína (Raúl Pérez)

Biodynamie

Description du domaine

Un autre petit projet du globe-trotteur œnologue Raúl Pérez, en collaboration avec sa nièce Nerea Pérez. Leur ambition: produire des vins de terroir dans le respect des traditions dans leur région de Valtuille de Abajo.