

EL RAPOLAO

El Rapolao es un paraje mítico en Valtuille de Abajo, donde el viñedo viejo de más de 90 años se extiende a lo largo de una ladera muy pronunciada con peculiaridades extraordinarias.

La parcela presenta diferentes cambios de orientación, siempre dirigidas al noroeste y norte, y suelos de arcilla con canto rodado, y en su parte más alta arcilla roja.

Es un paraje que ha cautivado a muchos viticultores donde se elaboran vinos distintos a partir de la interpretación personal de la tierra y las uvas que se obtienen cada cosecha. El Rapolao es un reto, una aventura anual.

La elaboración:

Tras quitar una de las tapas a las barricas que utilizamos para la elaboración de este vino, encubamos un tercio de las uvas con raspón, en barricas usadas de 500 litros de roble francés y se pisan de forma tradicional. A continuación, se completa la bodega con uva despallada sin estrujar, entera.

La fermentación se realiza de forma espontánea con levaduras autóctonas. El proceso de maceración se prolonga durante 35-40 días, siendo totalmente manual. Una vez finalizado se descuba, se limpian y se tapan las barricas y se vuelve a introducir el vino para la crianza.

Crianza: 12 meses en barricas usadas de 500 litros de roble francés.

Producción: 600 botellas.

Nota de cata:

El Rapolao 2019 está marcado por la frescura. Predominan las notas a fruta roja madura combinadas con ligeros toques a hierbas aromáticas silvestres. En la boca tiene un paso suave y un sabor muy fresco que culmina en un final muy largo que nos acompaña tiempo después de tomarlo.

Peique
BODEGAS Y VIÑEDOS

