

ROC 2020 Verónica Ortega - 75 cl.



"ROC" was de eerste wijn die Verónica maakt in 2010 in deze regio. Afkomstig van 2 percelen in Valtuille de Abajo, hoofdzakelijk arme zandbodems met afgebroken kwarts, "El Couso" en "La Rata". De stokken zijn 80 jaar oud. Dit is haar topwijn van het dorp Valtuille en valt onder de nieuwe wetgeving onder "vin de village" of "vino de pueblo". Het is een wijn met weinig extractie, maar veel expressie van de Mencía.



Vinificatie

Gemaakt van hele druiventrossen zonder te ontritsen. Spontane gisting in grote open houten foudrer van 5000 l. Er wordt enkel een klein beetje pigeage toegepast zodat de gisting en extractie langzaam verloopt. De maceratie duurt ongeveer 21 dagen. Elevage op potten van 800 liter en barriques van 228 liter van het 2e en 3e jaar.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024
Op zijn top: 2029-2031
Te drinken tot: 2036



Serveren

Op keldertemperatuur in een groot Bourgogne-glas. Best vooraf karafferen.



Proefanalyse

Mooi helderrood en transparant van kleur. In de neus complexe aroma's van zijdezacht fruit, fluwelen Mencía bijna in vergelijking met andere producenten. Mooi elegant en open in de neus. Mooie lengte en complexiteit met schitterende zuren, alles in evenwicht. Perfecte expressie van de zandbodems van Valtuille.



Wijnstijl:

Atlantisch, stevig en mineralig



Assemblage

Mencia (85%), Doña Blanca (8%), Palomino (7%)



Regio:

Castilla y León



Appellatie:

D.O. Bierzo



Wijndomein:

Verónica Ortega



Biodynamisch

Beschrijving domein

Verónica Ortega is opgegroeid in Cádiz (Andalucía). Na haar studies trok ze de wereld rond en werkte bij heel wat grote namen in de wijnwereld. Ze is een fiere pupil van Raúl Pérez en werd verliefd op de Mencía. Sinds 2012 heeft ze haar eigen kleine domein, eveneens in Valtuille de Abajo.