

Cobrana 2021 Verónica Ortega - 75 cl.



Cobrana is afkomstig van een ander dorp dan Valtuille. 8 percelen rond het dorp Cobrana op 700 m hoogte. Hier geen zanderige ondergrond, maar blauwe leisteen met klei. Ze gebruikt hier hoofdzakelijk fieldblends, heel traditioneel voor deze regio, waardoor er ongeveer 25% witte druiven samen met rood worden gevinifieerd. Dit is eerder het Bourgondische profiel van haar wijnen, terwijl deze uit Valtuille eerder een Rhône-profiel hebben.



Vinificatie

De druiven worden hier 2 weken later geplukt dan in Valtuille. Zoals ook bij de andere wijnen, wordt er niet ontritst en worden de hele druiventrossen vergist. Dit geeft de structuur die nodig is om fraîcheur en spanning in de wijn te brengen. Er volgt een lange maceratie met weinig extractie op één grote houten foudrer van 3000 liter. Daarna een élevage van ongeveer 15 maanden op potten en 228 liter barriques van het 2e en 3e jaar.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2023
Op zijn top: 2026-2029
Te drinken tot: 2034



Serveren

Op keldertemperatuur in een groot Bourgogneglas.



Proefanalyse

Zeer licht van kleur. Bijna donkere rosé of clarete. Typische aroma's van bosaardbeitjes, frambozen en een mooie frisse mineraliteit door de blauwe leisteen. Fris en vol in de mond, met een geweldige aciditeit en mooie spanning. Mooie lengte met mineralige finish.



Wijnstijl:

Atlantisch, elegant en mineralig



Assemblage

Mencia (79%), Godello (9%), Doña Blanca (7%), Palomino (5%)



Regio:

Castilla y León



Appellatie:

D.O. Bierzo



Wijndomein:

Verónica Ortega

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 Mencia. Sinds 2012 heeft ze haar eigen kleine domein, eveneens in Valtuille de Abajo.



Biodynamisch