

Quite 2021 Verónica Ortega - 75 cl.

Cette cuvée Quite renvoie aux racines andalouses de Verónica Ortega, dont le père était torero (Quite signifiant "petite main" dans la terminologie de la tauromachie espagnole). Il s'agit du plus accessible de ses vins de Mencía, un vin pur jus et pur fruit, mais avec la "patte" Ortega.



Vinification

Vinification traditionnelle. Les raisins sont achetés à des amis viticulteurs voisins. Egrappage total, courte macération et fermentation en cuves inox. Puis élevage pendant 8 mois. 80% de la cuvée est élevée en foudres de 2500, 3500 et 5500 litres (chêne français), les 20% restants en jarres (dolia) de 800 litres et barriques (non neuves) de 228 litres.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2022
Apogée: 2023-2025
A boire jusqu'à : 2028



Servir

Peut être servi légèrement rafraîchi, après passage en carafe, de préférence.



Analyse des essais

Belle robe rouge sombre dans le verre, limpide et brillante. Au nez, une explosion de fruit rouge et noir, mais avec suffisamment de tension La bouche est juteuse, bien structurée, mais absolument pas marquée par l'élevage. Très belle expression de la Mencía !



Style de vin:

Atlantique, fruité et simple



Assemblée

Mencia (100%)



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Bierzo



Domaine viticole:

Verónica Ortega

Description domaine

Verónica Ortega a grandi à Cadix, en Andalousie. Après ses études, elle a fait le tour du monde et travaillé chez pas mal de grands noms de la planète vin. Elle est la digne élève de Raúl Pérez, qui lui a passé le virus de la Mencía. Depuis 2012, elle a son propre petit domaine, également à Valtuille de Abajo.



Biologique