

Tormenta 2022 Verónica Ortega - 75 cl.

Tormenta est le successeur du vin blanc culte "CAL". Il s'agit d'un vignoble d'à peine 0,8 ha de Godello pur. Ce qui est particulier, c'est le terroir qui se compose principalement de craie, ce qui est très exceptionnel dans le Bierzo. Il s'agit donc de l'un de nos Godello les plus élégants et les plus raffinés. Niveau supérieur.



Vinification

Vendanges manuelles. Viticulture biologique avec de très faibles rendements. Vinification en cuves inox, suivie d'une fermentation et d'un élevage en amphores de 800 litres et en barriques de chêne français en foudre de 225, 500 et 600 litres. Mise en bouteille après 13 mois.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2026-2028
A boire jusqu'à : 2032



Servir

Dans un grand verre bourguignon à 14°.



Analyse des essais

Belle robe brillante. Au nez, une symphonie de notes de tilleul, de thé vert et d'agrumes. Sans doute notre Godello le plus vertical avec une acidité brillamment raffinée. Beaucoup de longueur et de caractère. Sans doute brillant au vieillissement.



Style de vin:

Atlantique, frais et gastronomique



Assemblée

Godello (100%)



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Bierzo



Domaine viticole:

Verónica Ortega



Biologique

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.