

ROC 2020 Verónica Ortega - 75 cl.



La cuvée "ROC" a été le premier vin produit par Verónica dans cette région, en 2010. Il est issu de deux parcelles situées à Valtuille de Abajo, dont les sols pauvres sont principalement composés de sables et petits morceaux de quartz, "El Couso" et "La Rata". Les vignes sont âgées de 80 ans. Cette cuvée - le fleuron de sa production à Valtuille - peut porter la mention "vino de pueblo". Ce n'est pas un vin de forte extraction, mais il exprime le cépage Mencía dans toute sa typicité.



Vinification

Vinification en grappes entières, sans égrappage. Fermentation spontanée dans un grand foudre de 500 litres, ouvert. Très peu de pigeage, afin que la fermentation et l'extraction soient les plus lentes possibles. La macération dure environ 3 semaines. Elevage en jarres (dolia) de 800 litres et en barriques de 228 litres (2 et 3 ans).



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Apogée : 2029-2031
A boire jusqu'à : 2036



Servir

A température de cave, dans un large verre de type verre à Bourgogne. Nous vous conseillons de passer ce vin en carafe avant de le servir.



Analyse des essais

Robe d'un joli rouge clair et transparent. Nez expressif mais complexe de fruits soyeux - une Mencía plutôt veloutée en comparaison avec d'autres producteurs. Beaucoup d'élégance. En bouche, l'acidité porte ce vin complexe mais très équilibré. L'expression parfaite des sols de sable de Valtuille.



Style de vin:

Atlantique, puissant et minéral



Assemblée

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



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Bierzo



Domaine viticole:

Verónica Ortega



Biodynamie

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.