

Cobrana 2021 Verónica Ortega - 75 cl.



La cuvée Cobrana n'est pas issue des vignes de Valtuille, comme les autres cuvées, mais de 8 parcelles situées autour du village de Cobrana à 700 m d'altitude. Il s'agit de vignes de complantation, avec en moyenne 25% de cépages blancs, plantés, non pas sur des sables, mais sur des ardoises bleues mêlées d'argile. Rouges et blancs sont donc vinifiés ensemble. Si les vins de Valtuille présentent souvent un profil rhodanien, cette cuvée ressemble plutôt à un Bourgogne.



Vinification

Les raisins sont récoltés ici deux semaines plus tard qu'à Valtuille. Comme pour les autres vins du domaine, on n'égrappe pas et on vinifie en grappes entières. Ce qui confère au vin une structure qui lui permet de révéler sa fraîcheur et sa tension. Suit une longue macération avec faible extraction, dans un grand foudre de 3000 litres. Puis un élevage d'environ 15 mois en jarres et en barriques de 228 litres de deux et trois ans.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023
Apogée: 2026-2029
A boire jusqu'à : 2034



Servir

A température de cave, dans un large verre de type verre à Bourgogne.



Analyse des essais

Robe très claire, qui fait presque penser à un Tavel ou un claret. Arômes typiques de fruits de bois et framboise, avec une belle minéralité dues à l'ardoise bleue. Bouche fraîche et ample, avec pas mal d'acidité et de tension. Longue finale minérale.



Style de vin:

Atlantique, élégant et minéral



Assemblée

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



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.



Biodynamie