

VERONICA ORTEGA

COBRANA BIERZO

Castille-et-León , Espagne



Disponibilité Importation privée

Millésime 2016

Appellation Bierzo DO

Lieu, Lieux-Dits Cobrana

Sols Ardoise dégradée Argile rouge

Altitude Des Vignes 750 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud-Est

Cépages 85% Mencía 15% Autres variétés locales (Surtout Palomino et Doña Balnca)

Viticulture Biologique

Palissage Gobelet

Vendanges Manuelle

Vinification Grappes entières à 100% en barrique 3000 litres en bois ouverte, le vin est élaboré dans un style viticole local, mélangeant raisins blancs et rouges avec une longue macération, une partie seulement sur les peaux.

Levures Indigènes

Élevage Amphores en argile de 800 litres et fûts de 228 litres

Alcool 13% alc./vol

Acidité 5.2 g/l

Couleur Rubis pâle

Dégustation Vin au corps très léger mais vibrant, de couleur claire, avec un nez très intense, beaucoup de fruits rouges tels que la fraise et la framboise, balsamique et menthol. Très frais avec un agréable équilibre en bouche.

Température De 16-18 °C

Service

Humain Veronica Ortega

BOIRES