

VERONICA ORTEGA

QUITE BIERZO

Castille-et-León , Espagne



Disponibilité	Importation privée
Humain	Veronica Ortega
Millésime	2017
Appellation	Bierzo DO
Lieu, Lieux-Dits	Valtuille de Abajo
Sols	Argile Sableuse
Altitude Des Vignes	450 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud-Est
Cépages	100% Mencia
Viticulture	Biologique
Palissage	Gobelet
Pi/Hect	4 000 ft/ha
HI/Hect	28 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Vinification des raisins égrappés dans des cuves en acier inoxydable avec très peu de pigeage pendant la fermentation pour éviter une extraction excessive. Environ 6-8 jours de macération.
Levures	Indigènes
Élevage	Élevage pendant 7 mois, 35% en fûts de chêne français de 228L de deuxième et troisième utilisation, 40% en cuve ouverte et 50% en amphore d'argile de 800L.
Alcool	13.5% alc./vol.
Sulfites	40-50 mg/l
Sucre	<1 g/l
Acidité	5.5 g/l
Couleur	Rubis pâle
Dégustation	Explosion de fruits et de fraîcheur, arômes de framboises et un soupçon subtil de poivre moulu.
Température De Service	16-18 °C

BOIRES