

VERONICA ORTEGA

ROC

Castille-et-León , Espagne



Disponibilité	Importation privée
Millésime	2016
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 Nord-Est
Cépages	100% Mencia vignes de 100 ans
Viticulture	Biologique
Palissage	Gobelet
Pi/Hect	4 000 ft/ha
HI/Hect	25 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Fermentation avec 50% de grappes entières dans une cuve en bois de 5 000 litres avec un léger pigeage. Macération de 14 jours.
Levures	Indigènes
Élevage	12 mois de vieillissement en fûts de chêne français de 228 litres de deuxième et troisième utilisations.
Alcool	13.5% alc./vol.
Sulfites	40-50 mg/l
Sucre	< 1 g/l
Acidité	5.7 g/l
Couleur	Ruby
Dégustation	Vin très floral avec une identité forte, il a une longue finale.
Température De Service	16-18 °C
Humain	Veronica Ortega

BOIRES
