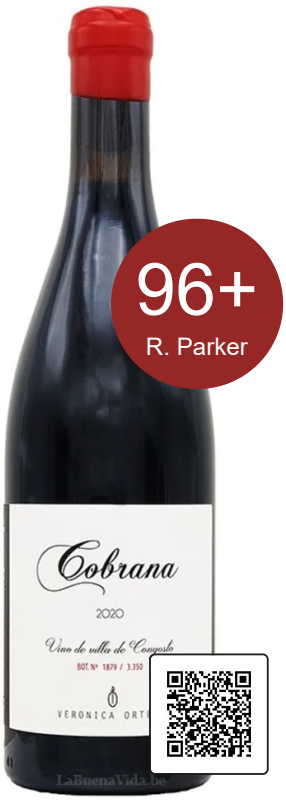
La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Cobrana 2023
Verónica Ortega - 75 cl.



Cobrana provient d'un autre village que Valtuille. Il s'agit de plusieurs parcelles situées autour du village de Cobrana, à 700 mètres d'altitude. Ici, pas de sols sableux, mais de l'ardoise bleue mêlée d'argile. Verónica y travaille principalement en field blends, très traditionnels pour la région, avec environ 25 % de raisins blancs co-vinifiés avec les rouges. Cette co-fermentation donne naissance à un profil "Blouge", contraction de blanc et rouge, un vin qui se situe à mi-chemin entre blanc et rouge. Cela confère aux vins de Cobrana un caractère plus bourguignon, tandis que ceux issus de Valtuille présentent davantage un profil rhodanien.

Style de vin:
Atlantique, élégant et minéral

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

Région:
Castilla y León

Appellation:
D.O. Bierzo

Domaine viticole:
Verónica Ortega

Biodynamie

Vinification
Les raisins sont récoltés ici deux semaines plus tard qu'à Valtuille. Comme pour les autres vins, ils ne sont pas égrappés et les grappes entières sont fermentées. Les raisins blancs et rouges sont co-fermentés afin de créer un vin frais, situé entre un blanc et un rouge léger. Cette méthode apporte davantage de structure et contribue à la fraîcheur et à la tension du vin. S'ensuit une longue macération avec une extraction douce dans une grande foudre en bois de 3000 litres. Le vin est ensuite élevé pendant environ 12 mois en poteries et en barriques de 228 litres de deuxième et troisième année.

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

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Optimum : 2028-2031
A boire jusqu'à : 2036

Commentaires de dégustation
Robe très claire, qui fait presque penser à un Tavel ou un clairet. 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.

Description du 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.