



## COBRANA 2017

**Elaboradora: Verónica Ortega**

**Zona:** D.O. Bierzo

**Variedades:** Mencía, Palomino, Doña blanca, Godello y otras.

**Alc:** 13,5% Vol.

### Viñedos:

Cobrana procede de una viña vieja de entre 80 y 00 años de Mencía de un pequeño pueblo del Bierzo Alto, plantado en vaso sobre suelos de arcilla y arena con cantos rodados. Además esta zona es una de las zonas de maduración más tardía del Bierzo. Verónica Ortega trabaja de forma orgánica, respetando al máximo el viñedo y sus elaboraciones.

### Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 18 kg para proteger la calidad de la uva. Posteriormente el vino fermenta con el 100% de racimos enteros en un depósito tronco-cónico abierto de madera de 3000L de capacidad, haciendo una especie de vinificación al estilo local de la zona, cofermentando variedades tintas y blancas en una larga maceración de solo una parte de las pieles. Luego el vino envejece en ánforas de 800L y barricas de roble francés de 228L de segundo y tercer uso durante 13 meses aproximadamente. Por último se filtra de manera muy ligera.

### ¿Qué esperar de este vino?

De color muy ligero y con intensa nariz de frutas rojas, fresa ácida, Cobrana es un tinto de perfil más floral y elegante, pero con un paladar muy bien definido. Fresco, con carácter atlántico, y espléndido, como todos los elaborados por Verónica.

### BODEGAS VERÓNICA ORTEGA.

Valtuille de Abajo, León, España  
C/ MSP 6 5ºD, Ponferrada, 24400  
veronica@veronicaortega.es



### Maridajes:

Prueba este vino con carnes, arroces y guisos pero también asados, quesos de cabra, estofados y steak tartar.

**Tª de servicio recomendada:**  
15 - 17 °C.

# Verónica Ortega



**Verónica Ortega** es una inquieta enóloga gaditana que inició a principios de esta década el proyecto de elaborar sus propios vinos en **Valtuille de Abajo, Bierzo**. Actualmente es una de las figuras más interesantes entre la nueva generación de productores que trabajan en el Bierzo.

Después de trabajar en el Priorat para Daphne Glorian (Clos Erasmus) y Álvaro Palacios y pasar algunos años trabajando en Francia, en Borgoña (en Domaine de la Romanee Conti y Comte Armand) y valle del Ródano norte, Domaine Combiere, Verónica Ortega regresó a España para llevar a cabo su propio proyecto, en concreto en la comarca del Bierzo.

En pocos sitios como en el Bierzo se han conservado los viñedos viejos y la variedad **Mencía** es una de las uvas preferidas de Verónica. Sus vinos son elaborados artesanalmente, con fermentaciones espontáneas y niveles bajos de sulfuroso. Al igual que el viñedo, que es trabajado manualmente siguiendo los preceptos de la agricultura ecológica. Las parcelas con las que elabora sus vinos son fundamentalmente viñedo viejo de Mencía.

Elabora unas **40.000 botellas al año**. Aproximadamente la mitad se corresponden con su tinto de entrada de gama Quite.



**Cobrana**, una pequeña localidad en el Bierzo Alto que se caracteriza por la mayor altitud y suelos de pizarras azuladas y muy degradadas con bastante arcilla que permiten retener la acidez. La mayoría de las ocho parcelas que trabaja en esta zona cuentan con uvas blancas que vinifica conjuntamente con racimos enteros, pero sin apenas extracción; la pasta se mantiene húmeda pero no se toca; todo lo que aporta el hollejo es por el mero efecto de quedar el racimo sumergido en el mosto.

Los vinos de Verónica Ortega son **auténticos vinos de autor**, vinos con identidad y una personalidad marcada, que esta entusiasta mujer consigue trabajando un terruño y una materia prima excepcionales, mencías de viñedos viejos, que aportan gran complejidad y profundidad a los vinos. Unos vinos que, como ella misma explica, le gustaría hacer solo por intuición, pues es su manera de entender la profesión y aquello que la hace mágica.