

# COBRANA 2021

**Bodega:** Verónica Ortega

**Zona:** D.O. Bierzo

**Variedades:** Mencía, Palomino Fino, Doña Blanca, Godello, Alicante Bouschet

**Alc:** 14% Vol.

## Viñedos:

Situado en el Bierzo Alto, Cobrana es un pequeño pueblo perteneciente al Municipio de Congosto, limítrofe de la Denominación de Origen. Con 750m de altitud y un interesante suelo de pizarra azul degradada en arcilla roja, es una de las zonas de maduración más tardías del Bierzo, con un perfil más fresco y crujiente que el valle.

## Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 15kg. Ya en la bodega realiza la maceración de los racimos enteros en un fudre tronco-cónico abierto de madera de 3000 litros, donde fermenta con levaduras autóctonas. La fermentación maloláctica y la crianza la realiza en barricas de roble francés de 228 litros y en ánforas de 800 litros durante 13 meses.

## ¿Qué esperar de este vino?

Es un vino tinto jugoso con una nariz de fruta roja silvestre, notas de eucalipto y toques tostados. En boca es agradable, ligero y fácil de beber. Un vino con una textura sedosa, una acidez bien integrada y un final persistente y sensual.

VERÓNICA ORTEGA  
C. Principal de Puente, 4, 24530  
Valtuille de Abajo, León  
[www.veronicaortega.es](http://www.veronicaortega.es)



## Maridajes:

Carnes asadas, carne roja, cordero, estofados...

## Tª de servicio recomendada:

14°C-16°C

## Verónica Ortega

Se puede decir de Verónica Ortega que es la joven promesa del vino español... Una andaluza, enamorada del Bierzo, y que tiene una trayectoria impresionante en el mundo del vino. Después de una vendimia en Nueva Zelanda en una bodega biodinámica, y después de haber sido la primera mujer que trabajó con el equipo técnico del mítico Domaine de la Romanée-Conti en Borgoña, regresa a España y se instala en Valtuille de Abajo en el 2012. A pesar de suelos áridos y un clima riguroso, Verónica Ortega consigue producir vinos placenteros, con vinificaciones poco intervencionistas, para dar relieve a la excelencia de la materia prima: viejas cepas de variedades ancestrales, Mencía y Godello. Hace los vinos "que siempre ha soñado: frescos, de trama fina y con carácter propio."



Verónica Ortega trabaja bajo los preceptos ecológicos. Las vinificaciones son artesanales, fermentaciones espontáneas con levaduras salvajes y dosis bajas de sulfitos. Vinos fieles al terruño, con carácter y mucha personalidad.

