

KINKI 2023

Bodega: Verónica Ortega

Zona: D.O. Bierzo

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

Alc: 12,7% Vol.

Viñedos:

Suelos de pizarra degradada y arcilla, a 750 m de altitud.

Vinificado al estilo local de la zona (cofermentando variedades tintas y blancas en una larga y suave maceración), en este Kinki nos vamos a maduraciones muy ligeras

Elaboración:

vendimia manual, 8 días de maceración de los racimos enteros, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en troncocónico abierto.

Niveles muy bajos de alcohol y de extracción, así como crianzas en ánfora de 800L que guarden el perfil fresco y liviano de este vino. La crianza transcurrió un bajo velo espeso y limpio, con olor a limón y manzana verde, que sin duda ha contribuido a afilar mucho mas el perfil , muy salino y electrico.

¿Qué esperar de este vino?

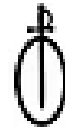
Es un vino de una trama ligera pero de un preciso equilibrio , de muy poco color e intensa nariz de fruta roja ,grosellas, fresa ácida y frambuesa, con un fondo balsámico e incluso medicinal , que lo hace fresco y elegante, muy sutil a la vez que vibrante.



Maridajes:

Ensaladas, Arroces, Carnes blancas, Quesos curados

Tª de servicio recomendada: 15°C



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.