INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Veronica Ortega Quite 2022
Vinícola	Veronica Ortega
Safra	2022
País	Espanha
Região	Castilla y León
SubRegião	Bierzo
Tipo	tinto
Castas	Mencía, Doña Blanca, Palomino e Alicante Bouschet
Teor Alcoólico	13%
Maturação	9 meses em grandes tonéis de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	93 pts Wine Advocate | 93 pts James Suckling | 93 pts Guia Penin | 92 pts Tim Atkin | 92 pts Hudin.com

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A trajetória de Veronica Ortega é marcada por um contraste fascinante de paisagens e filosofias. Filha do renomado toureiro Rafael Ortega Domínguez e vinda da luminosidade vibrante cidade de Cádiz, no extremo sul espanhol, a enóloga encontrou nas colinas verdejantes de Bierzo o cenário ideal para fincar raízes. Essa transição geográfica refletiu o desejo de trabalhar em uma região de forte vocação vitivinícola, onde o clima desafiador e a altitude imprimem um caráter único às uvas.

Sua visão técnica foi lapidada ao lado dos maiores nomes do vinho mundial. Trabalhou nos míticos Domaine de la Romanée-Conti e Domaine du Comte Armand, na Borgonha, colheu safras ao lado de referências como Daphne Glorian e Álvaro Palacios no Priorat e atuou como enóloga principal no Domaine Laurent Combier, em Crozes-Hermitage. Essa bagagem cosmopolita permitiu que ela enxergasse na casta Mencía um paralelo direto com a elegância da Pinot Noir, capaz de traduzir o caráter dos solos com extrema fidelidade.

Ao desembarcar em Bierzo, Veronica contou com a generosidade e a infraestrutura de Raúl Pérez, padrinho de toda uma nova geração de produtores locais, em cujas instalações produziu suas primeiras safras. Com o tempo, estabeleceu seu próprio espaço artesanal em Valtuille,constituindo uma adega que reflete um trabalho de mínima intervenção, onde o conhecimento acumulado na elite da enologia europeia é aplicado.

O maior sucesso da gama de Veronica Ortega é o Quite, vinho tinto cujas altas premiações ajudam a dimensionar o reconhecimento conquistado pelo rótulo.

Elaborado majoritariamente com Mencía de vinhedos entre 90 e 100 anos, recebe ainda pequenas frações de Doña Blanca, Palomino e Alicante Bouschet, provenientes de um antigo field blend. A colheita é manual e as uvas são

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras maduras, como cerejas e amoras, a notas de especiarias doces e picantes, como anis, pimenta-do-reino, além de ervas secas

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa — alta
DOÇURA	seco — doce
ACIDEZ	baixa — alta
TANINO	baixa — alta
CORPO	leve — encorpado
PERSISTÊNCIA	curta — longa

DESCRIÇÃO: chama atenção pelo refinamento, com seus taninos maduros que conferem sustentação sem comprometer a textura sedosa, enquanto a acidez bem integrada garante equilíbrio e convida ao próximo gole; de corpo médio, tem excelente concentração de sabores e uma persistência que prolonga a experiência, deixando uma impressão especialmente harmoniosa

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	**ave**	**suíno**
	cordeiro	**gado**	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	**médios**	duros
DA TERRA	**hortaliças**	**legumes**	cereais	**cogumelos**
AMIDOS	**massas**	**risotos**	polenta	**tubérculos**
TEMPEROS	pimentas	**ervas**	**especiarias**	**aromáticos**
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral

totalmente desengaçadas antes da fermentação em tanques de aço inoxidável. A maceração curta, de cinco a sete dias, e a extração delicada refletem a intenção de preservar a expressão das castas, sem impor estrutura excessiva ao vinho. Na safra 2022, o vinho amadureceu por aproximadamente nove meses em grandes tonéis de carvalho francês.