



La Llorona 2022

Producent:	Veronica Ortega
Område:	Bierzo
Land:	Spanien
Alkohol:	12,0
Drue:	Godello

Anden årgang af denne særlige, mineralske og "levende" Godello, som der her i årgangen er produceret ca. 10.000 flasker af.

Årgang 2021 fik hele 94 POINT af The Wine Advocate.

Vinen kommer fra ca. 50 år gamle vinstokke, som står plantet på ca. 500 meters højtbliggende og sandede vinmarker ved byen Pios.

Veronica Ortega er opvokset i Cadiz og har fået lærdom fra Priorat - under vingerne af berømtheder som Alvaro Palacios og Daphné Glorian (Clos Erasmus). Efterfølgende hos Burn Cottage i Central Otago, dernæst i Bourgogne - hos Comte Armand og selvste Romanée Conti og desuden som vinmager hos Domaine Comber i det nordlige Rhône. I Bierzo startede hun med hjælp fra Raúl Perez - nu laver hun sine egne vine.

Hendes filosofi er klar; en biodynamisk tilgang i marken, udelukkende naturgæring, typisk stor andel af helklaser for de røde, lagring på gamle/neutrale kæmpefade og/eller amphora og med et svovlforbrug, der nærmer sig "naturvinsgrænsen".

Resultatet er naturlige og usminkede vine, der på en rasende ren måde udtrykker Mencia og Godello - fra Bierzo! Vine, der bør opleves. Vine, der hører til de mest elegante Bierzo-vine, vi til dato har smagt. Feminine, delikate, lav-alkoholiske og med en ubeskrivelig renhed i frugten. Terroirtro vine med finesse og nerve.

Denne har fået en nats skindkontakt, før vinen er spontangæret og efterfølgende lagret i 15 måneder på brugte franske fade i forskellige størrelser, hvorefter vinen slutteligt er sammenstukket inden tapning.



Vinbeskrivelse:

La Llorona folder sig smukt ud i næsen, hvor friske aromaer af citrus, hyldeblomst, kamille, hvide ferskner, hvide blomster og sprød mineralitet vælter op af glasset. I munden viser den imponerende skarphed og demonstrerer en Godello, der ikke er for syre-sarte sjæle. Med en PH-værdi på under 3 skubber den til grænserne - men frugten er dog så lagfyldt, at balancen forenes til et ypperste.

En vild, frisk, levende og ikke mindst "unik" Godello - der bare bør opleves.

Druesammensætning:

Godello

Robert Parker's Wine Advocate: **94 point**

Beskrivelse af producenten

Af René Langdahl er hun blevet omtalt som "heltinde". Opvokset i Cadiz og med lærdom fra Priorat under vingerne af Alvaro Palacios og Daphné Glorian (Clos Erasmus), Burn Cottage i Central Otago, i Bourgogne - hos Comte Armand og selveste Romanée Conti og hos Domaine Combiere i det nordlige Rhône - er Veronica Ortega da heller ikke hvem som helst. I Bierzo startede hun med hjælp fra Raúl Pérez - nu laver hun sine egne vine.

Vine, der bør opleves. Vine, der hører til de mest elegante Bierzo-vine, vi til dato har smagt. Feminine, delikate, lav-alkoholiske og med en ubeskrivelig renhed i frugten. Terroirtro vine med finesse og nerve.

"Hun er min nye heltinde!... Hendes filosofi slægter lærestederne på. Biodynamisk tilgang i marken, gerne høj andel helklaser og pigeage i gæringskarret, mens ingen ny eg nogensinde kommer inden for døren... Navnkundige Raul Pérez var hendes læremester i Bierzo før sologang. ROC er endnu bedre, fabelagtig faktisk! Burgundisk elegance, barolo'sk bisterhed, og nordrhône'sk røgede, urtekrydrede tranebær, slåen og granatæble."

- René Langdahl om hendes "ROC"

Og det er ikke kun Langdahl, der har givet hende heltestatus. The Wine Advocate er de seneste år blevet så begejstrede for hendes vine, at hun blev placeret på deres TOP Wine Discoveries, 2020. Samme år blev hun omtalt i Decanters



artikel "10 great Spanish winemakers you need to know".
Dette med ordene: "her exceptional talent is plain to see."

Veronica Ortega forelskede sig i Mencia-druen og dens Pinot Noir-agtige evne til at udtrykke jordbunden i Bierzo. Hendes marker tæller mere end 20 parceller på ca. 5,5 ha, der typisk står plantet på højtbeliggende, sand-dominerede marker med meget gamle vinstokke. Ifølge Veronica er det nemlig især Mencia-stokke, plantet på sand, der bedst formår at udtrykke fokus og finesse. Derudover "lejer" hun sig også ind på marker med gode beliggenheder.

Hendes filosofi er klar; en biodynamisk tilgang, udelukkende naturgæring, typisk stor andel af helklaser for hendes rødvine, lagring på gamle kæmpefade og/eller amphora og med et svovlforbrug, der nærmer sig naturvinsgrænsen.

Resultatet er naturlige og usminkede vine, der på en rasende ren måde udtrykker Mencia – fra Bierzo!

Veronica Ortega blev også præsenteret i Vin for begynderes afsnit omhandlende Bierzo. Lyt til afsnittet her: