

VIORE

TINTO JOVEN BIERZO 100% Mencía “Mejor Con Vioire”

DESDE 1890

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO



DESCRIPCIÓN

Vino tinto joven de “D.O. Bierzo” también conocida como la Borgoña de España, de color intenso y afrutados. 100% Mencía.

VIÑEDO

Procedente de viñedos con 80 años de antigüedad media, conducción en vaso con las formación de tres brazos, situados en la parte central del Bierzo, *se encuentran bordeando el Camino de Santiago, auténtico transmisor de la cultura del vino.*

Ubicados en terrazas de poca inclinación cercanas al río y otras de pronunciada inclinación en altitudes que van de los 500 a los 700 m. Suelo arcilloso, con cantos rodados y materiales aluviales.

La sierra de los Ancares hace de barrera natural frente a las borrascas atlánticas, generando un clima continental influenciado por el Atlántico.

VENDIMIA

Mencía es una variedad poco productiva, que aprovecha muy bien el ciclo vegetativo ya que brota muy temprano y madura precozmente. Los granos de uva son de tamaño medio y color azul-negro, por ello debe hacerse una selección parcelaria respetando la autenticidad de la tierra, para obtener la máxima expresión en aromas primarios frutales y florales. Vendimia manual.

VINIFICACIÓN

Fermentación de las uvas despalilladas y mínimamente estrujadas en depósitos de acero inoxidable con las más modernas técnicas en control de temperatura, remontados y maceración.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos. Gluten free.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso con tonos violáceos. Aromas varietales intensos a frutas rojas, fresa, cereza, así como finos matices lácteos y minerales. En boca es un vino con cuerpo, pero a la vez redondo y fácil de beber. En retro nasal afloran de nuevo los aromas frutales y minerales. Muy indicado para acompañar carnes rojas, embutido y caza.

