

DESCRIPCIÓN

100% Mencía de “D.O. Bierzo” también conocida como la Borgoña de España.

VIÑEDO

Pequeñas parcelas con superficies entorno a los 2.000 metros, ubicadas a 600-800 metros de altitud y orientadas en su mayoría al sol de la mañana. El clima es continental con gran influencia del Océano Atlántico, a pesar de que la sierra de los Ancares hace de barrera natural frente a las borrascas atlánticas. Dichas parcelas se asientan sobre suelos ligeramente ácidos con valores de pH en torno a 5.5 que poseen dos tipos de texturas; pizarras con fondo arenisco y suelos franco arcillosos, lo que condiciona el potencial enológico de la expresión varietal. La viticultura que se aplica es regenerativa: mantenimiento de los niveles de materia orgánica, conservación de la estructura y equilibrio del suelo, fomento de la biodiversidad funcional y mínima intervención fitosanitaria. Las producciones son bajas, buscando la máxima calidad del fruto.

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 provistos de las más modernas técnicas en control de temperatura, remontados y maceración.

ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

De color rojo intenso cereza. En nariz significa entrar en contacto con la naturaleza, con los paisajes del Bierzo, dando como resultado una fragancia poderosa que permite disfrutar de los aromas a fresa, cereza y frutas negras silvestres, que acompañan a las notas de fondo a moras y confituras, acompañadas con unos originales matices lácteos y ligeramente minerales, y enriquecidas con notas accesorias a flores. A su paso por boca, fluye en perfecta armonía; destaca por su elegancia y amplitud, perfecto volumen, largo y profundo. Se siente el *terroir*, de nuevo surgen con fuerza los sabores frutales a una cereza dulce y sutilmente ácida que trabaja en conjunto con los sabores a grosellas negras que se intensifican con un potente sabor dulce a vainilla. La proyección final es sutil, larga y persistente, con reminiscencias a regaliz y pinceladas minerales.

