

Pardo

MENCÍA



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bierzo.

ZONA SUELO

Valtuille de Abajo, (Villafranca del Bierzo). Al noroeste de la provincia de León.

Altitud sobre 600 m.

El suelo de la zona es de tipo arcilloso con gran presencia de arena.

VARIEDAD

Mencía.

Los racimos son pequeños y compactos. Las uvas de tamaño medio y hollejo grueso.

De fertilidad elevada y producción media-alta.

Vendimias desde mediados de agosto hasta mediados de septiembre.

Sus mostos son muy afrutados y aromáticos, no tienen mucha intensidad colorante pero pueden dar color intenso en maduraciones avanzadas.

Productora de excelentes vinos en cuanto a potencia y diversidad de aromas primarios, dando vinos suaves y aterciopelados de gran calidad.

CLIMA

El clima es continental veranos calientes con noches frescas e inviernos bastante fríos.

ELABORACIÓN

Elaborado con cepas centenarias procedentes de pequeñas parcelas.

Maceración durante un mes en fudre de madera.

Mezcla de racimos enteros y despalillado.

El proceso de vinificación es lento, no hay control de temperatura en fermentación.

Los remontados diarios se hacen por gravedad.

Envejecimiento 14 meses en barricas de roble francés, madera usada.

NOTA DE CATA

Vista: color intenso de tonos granates.

Nariz: predomina la fruta pero rápidamente aparecen diversidad de aromas como tostados, frutos secos, aromas especiados.

Boca: cuerpo sedoso y potente con un final fresco y mineral.

