

La Tellería



ORIGEN: BIERZO

VARIEDAD: 100% Mencía

GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%

ELABORACIÓN:

Viñedos de 85 años de edad, cuyos rendimientos van de 3000 kg/ha a 3500 kg/ha. Suelos arcillosos procedentes en su mayoría de la parcela La Tellería. Situada en una ladera cercana a Valtuille de Abajo, en pleno camino de Santiago con orientación oeste.

Cosecha manual en cajas de 15 Kg. pasando racimos por una mesa de selección para evitar los que no lleguen a nuestro baremo de calidad.

La fermentación alcohólica se produce en depósitos de acero inoxidable, con temperaturas constantes por debajo de 28C.

Después de la fermentación malo-láctica en depósitos de acero inoxidable, el vino permanece en un fudre de madera de 10.000 litros de capacidad durante 4-5 meses, dependiendo de la cosecha.

CATA:

COLOR: Color rojo intenso con toques violeta.

AROMA: En nariz es muy fresco. Frutos rojos como moras y bayas silvestres; apegados a la tierra del Bierzo con notas tostadas de humo y regaliz, también están presentes algunos toques de aromas balsámicos.

SABOR: El vino está bien estructurado en boca, con una profundidad y un final afrutado persistente. Equilibrio perfecto con taninos muy frescos.

