

Rapolao (D.O. Bierzo)



ORIGEN: BIERZO
VARIEDAD: 100% Mencía
GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%

ELABORACIÓN:

Uva procedente del paraje El Rapolao, de 95 años de edad, cuyo rendimiento se encuentra en torno a 2 kg/cepa. Suelo arcilloso con presencia de catos rodados. Parcela situada en la zona sureste de Valtuille de Abajo con orientación oeste. Cosecha manual en cajas de 15 kg, pasando los racimos por una mesa de selección para evitar los que no lleguen a nuestro baremo de calidad. La fermentación alcohólica tiene lugar en dos tiempos, la mitad es en barricas con raspón y la otra despalillada en acero inoxidable.

Las dos partes se juntan en barricas de roble de 225 litros donde tiene lugar la fermentación malo láctica y una estancia en torno a 8 meses.

CATA:

COLOR: Color rojo intenso con toques violeta.

AROMA: En nariz es muy fresco. Frutos rojos como moras y bayas silvestres. También están presentes algunos toques de aromas balsámicos.

SABOR: El vino está bien estructurado en boca, con gran profundidad y un final afrutado persistente, con la elegancia como nota diferenciadora.

