

La Vitoriana



ORIGEN: BIERZO

VARIEDAD: 100% Mencía

GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%

ELABORACIÓN:

Uva procedente del paraje de La Vitoriana, de 95 años de edad, con un rendimiento en torno a 2 kg por cepa. Es una zona que se encuentra protegida por el Castro romano de la Ventosa, y está dispuesta en una ladera con caída oeste, donde convergen dos pequeños valles con orientación norte y sur respectivamente.

Con gran presencia de arcilla y materia orgánica y ausencia de canto rodado. Después de tres generaciones trabajándola queríamos resaltar su particular frescura.

Cosecha manual en cajas de 15 kg. La fermentación alcohólica tiene lugar en depósito de acero inoxidable, empleando nieve carbónica en la primera fase.

Tras la fermentación alcohólica se deposita el vino en dos barricas de 225 litros de roble francés, donde tiene lugar la fermentación malo-láctica, completando su estancia 10 meses, tras los cuales el vino reposa el tiempo oportuno antes de comercializarse.

CATA:

COLOR: Color rojo intenso con toques violeta.

AROMA: En nariz es muy aromático y fresco.

SABOR: Frutos rojos y negros como la zarzamora o ciruela. Es un vino con mucha profundidad y equilibrio en su estructura.

