



ORIGEN

Parcelas: Las Barreiras, Pena Verteira, Pedrisqueira, Mulacina, Cuetos.

Municipios: Molinaseca, Congosto, Arlanza, San Juan de Paluezas.

Suelos: Arenas, arcillas, calizas.

VARIEDAD DE LA UVA

100% Mencía.

Edad de las cepas: 60 años de media.

Viticultura ecológica, certificado del CAECyL.

DATOS TÉCNICOS

Contenido de alcohol: 14,5%

Acidez: 4,81

PH: 3,71

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg.

Uva seleccionada en mesa de selección.

Fermentación alcohólica, maceración y fermentación maloláctica en depósitos de cemento de 21 hl.

CRIANZA

12 meses en barrica de roble francés nueva, de uno y de dos vinos.

NOTA DE CATA

Sabroso, carnoso, fruta negra de zarza, nota mineral de brea, especias dulces como hinojo .

Denso con taninos aterciopelados, pleno en boca, fruta fresca, briosa mantiene una estructura correcta. Óptimo entre 2013 -2016.

PRODUCCIÓN

3.000 botellas - 4.000 botellas.

