



Señorio del Bierzo

MENCÍA CENTENARIA



VARIEDAD

Mencía 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO

90 a 100 años en vaso.

SUELOS

Arcilloso con pizarra en ladera.

ALTITUD

De 450 a 600 metros.

VENDIMIA

Manual.

ELABORACIÓN

Maceración de la uva en frío de 3 a 5 días. La fermentación alcohólica se realizó con uva entera y un 25% de raspón en depósitos de hormigón con suaves rociados durante 25 días y fermentación maloláctica durante 14 días. Crianza de 14 meses en barricas de roble francés.

Evolución: 3- 10 años.

NOTA DE CATA

Color rojo picota. Aromas elegantes a frutas silvestres y sotobosque con sutiles notas balsámicas y minerales. Carácter aterciopelado y con mucha viveza, en boca con ligera nota cremosa y gran textura terrosa-mineral, final de sensaciones frescas.

GRAPE VARIETY

Mencía 100%

APPELLATION

Bierzo

AGE OF THE VINEYARD

90 - 100 years old bush vines.

SOILS

Slopes with clay and slate.

ALTITUDE

450 - 600 metres.

HARVEST

Hand-picked.

WINEMAKING

Prefermentative cold maceration during 3-5 days. Whole grapes together with 25% of stems ferment in concrete tanks for 25 days with gentle sprinklings (light showerings instead of the usual pumping-overs) and then another 14 days for the malolactic fermentation.

Ageing of 14 months in French oak barrels.

Drink over the next 10 years.

TASTING NOTES

Attractive cherry-red colour. Elegant wild fruit aromas together with undergrowth notes as well as subtle balsamic and mineral hints. Velvety and creamy, but surprisingly lively. Round and well-balanced with an intense earthy and mineral character. Pleasant and fresh finish.



TECHNICAL SHEET

CACABELOS
VINOS DEL
BODEGA
BIERZO
SPAIN



Avda. Constitución, 106.
24540 Cacabelos. León. Spain
[Phone] +34 987 54 61 50
[Fax] +34 987 54 92 36
www.senoriodelbierzo.com
www.vinosguerra.com
info@vinosdelbierzo.com

facebook.com/vinosdelbierzosc
twitter.com/vinosdelbierzo
plus.google.com/102280348626339387124
vimeo.com/channels/611420
youtube.com/channel/UCrcNgBjPM8qt76WYZGdRfQ