

VIÑA ORO

TINTO MENCÍA

Apto para todos los públicos
To enjoy with friends!



VARIEDAD

Mencía 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO

45 a 55 años en vaso.

SUELOS

Tipo aluvial 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 en depósitos de acero inoxidable durante 10 días y la fermentación maloláctica durante 7 días. Evolución: 1- 2 años.

NOTA DE CATA

Color rojo cereza picota con matices violáceos. Aroma a frutos rojos, balsámico y un fondo floral. En la boca predominan los recuerdos frutales, sensaciones vivaces y final goloso.

GRAPE VARIETY

Mencía 100%

APELLATION

Bierzo

AGE OF THE VINEYARD

45 - 55 years old bush vines.

SOILS

Slopes with alluvial soils.

ALTITUDE

450 - 600 metres.

HARVEST

Hand-picked.

WINEMAKING

Prefermentative cold maceration during 3-5 days. Alcoholic fermentation in stainless steel tanks for 10 days and another 7 days for the malolactic fermentation. Drink over the next 2 years.

TASTING NOTES

Cherry-red colour with purple glints. Red fruit aromas with balsamic hints and floral notes coming through. Intense fruity flavours. Lively and mouth-watering.



CACABELOS
VINOS DEL
BODEGA
BIERZO
SPAIN

Avda. Constitución, 106. Aptdo. 6.
Cacabelos. León. España

[T] 987 54 61 50 / 75 [F] 987 54 92 36
www.vinosdelbierzo.com