



VINDIUS

MENCIA ROBLE



VARIEDAD

Mencia 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO

65 a 85 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 en depósitos de hormigón durante 20 días y la fermentación maloláctica durante 8 días. Crianza de 4 meses en barricas de roble francés. Evolución: 2- 5 años.

NOTA DE CATA

Color rojo cereza picota con intensos matices violáceos. Aroma a frutos rojos y negros maduros, mineral y matices florales. En la boca es aterciopelado y carnoso, memoria de la tierra.

GRAPE VARIETY

Mencia 100%

APELLATION

Bierzo

AGE OF THE VINEYARD

65 - 85 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. Alcoholic fermentation in concrete tanks for 20 days and another 8 days for the malolactic fermentation. Ageing of 4 months in French oak barrels. Drink over the next 5 years.

TASTING NOTES

Cherry-red colour with deep purple glints. Ripe red and black fruit aromas together with mineral hints and floral notes. Round, velvety and meaty. Pleasant finish with earthy notes reminiscent of its terroir.



TECHNICAL SHEET

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.vinosdel Bierzo.com