



Vinicio

TINTO CRIANZA



VARIEDAD

Mencia 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO

60 a 75 años en vaso.

SUELOS

Arcillosos 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 12 días y la fermentación maloláctica durante 7 días.

Crianza de 14 meses en barricas de roble francés y americano.

Evolución: 5 años.

NOTA DE CATA

Color rojo cereza picota intenso. Aroma a frutos rojos y negros maduros, mineral y profundo. En la boca es untuoso, pleno y con recuerdos terrosos.

GRAPE VARIETY

Mencia 100%

APELLATION

Bierzo

AGE OF THE VINEYARD

60 - 75 years old bush vines.

SOILS

Slopes with clay.

ALTITUDE

450 - 600 metres

HARVEST

Hand-picked.

WINEMAKING

Prefermentative cold maceration during 3-5 days. Alcoholic fermentation in stainless steel tanks for 12 days and another 7 days for the malolactic fermentation.

Ageing of 14 months in French and American oak barrels.

Drink over the next 5 years.

TASTING NOTES

Deep cherry-red colour. Ripe red and black fruit intense aromas with mineral notes.

Unctuous and full-bodied with earthy notes reminiscent of its terroir.



CACABELOS
VINOS DEL
BODEGA
BIERZO
SPAIN

Vinos Guerra

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

info@vinosdelbierzo.com

facebook.com/vinosdelbierzosc
twitter.com/vinosdelbierzo
plus.google.com/102280348626339387124
vimeo.com/channels/611420
youtube.com/channel/UCrcNgBPjPM8qt76WYZGdRfQ