



# Armas de GUERRA

## MENCIA CRIANZA

La viña es nuestra guerra  
Viticulture is our war



### 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 acero y hormigón durante 26 días y la fermentación maloláctica durante 14 días. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés. Evolución: 2- 10 años.

### NOTA DE CATA

Color rojo cereza picota  
Aroma a frutos rojos y negros con notas de ebanistería, fresco y mineral  
Aterciopelado y carnoso, expresión franca de mencia clásica.

### 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 stainless steel and concrete tanks for 26 days and another 14 days for the malolactic fermentation. Ageing of 12 months in French oak barrels.  
Drink over the next 2-10 years.

### TASTING NOTES

