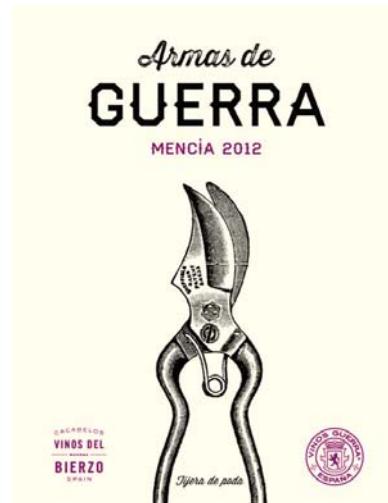




Armas de GUERRA MENCÍA

La viña es nuestra guerra
Viticulture is our war



VARIEDAD

Mencía 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO

45 a 55 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 inoxidable durante 10 días y la fermentación maloláctica durante 7 días. Evolución: 1- 3 años.

NOTA DE CATA

Color rojo cereza picota con intensos matices violáceos. Aroma a frutos rojos y negros, balsámico y terroso. En la boca es esencia frutal, fresco y armónico, con recuerdos florales.

GRAPE VARIETY

Mencía 100%

APELLATION

Bierzo

AGE OF THE VINEYARD

45 - 55 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 tanks for 10 days and another 7 days for the malolactic fermentation.

Drink over the next 3 years.

TASTING NOTES

Cherry-red colour with deep purple glints. Red and black fruit aromas with balsamic hints and earthy notes coming through. Fresh and fruity with a harmonious mouthfeel. Clean and pleasant finish with subtle floral notes.



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