



VINDIUS

ROSADO MENCIA



VARIEDAD

Mencia 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 8 horas. La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable durante 10 días. Evolución: 1- 2 años.

NOTA DE CATA

Color rojo cereza . Aroma a frutos rojos maduros, flores silvestres y azules, sobre un fondo especiado y mineral. En la boca es una golosina de frambuesa, sedoso y vivaz, repleto de tradición.

GRAPE VARIETY

Mencia 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 8 hours. Alcoholic fermentation in stainless steel tanks for 10 days.

Drink over the next 2 years.

TASTING NOTES

Cherry-red colour. Ripe red fruit aromas harmoniously combined with hints of wild and blue flowers together with mineral and spicy notes coming through. Fresh, lively and silky. Just like a raspberry-flavoured lollipop!



TECHNICAL SHEET

CACABELOS
VINOS DEL
BODEGA
BIERZO
SPAIN

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

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