



# VINDIUS

MENCIA

# V



## 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 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

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 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.



## 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