



VINDIUS

MENCIA CRIANZA



VARIEDAD

Mencía 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 mencía clásica.

GRAPE VARIETY

Mencía 100%

APPELLATION

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 10 years.

TASTING NOTES

Deep cherry-red colour. Ripe red and black fruit aromas with mineral hints and notes of fine wood coming through. Fresh, meaty and silky. The pure essence of a traditional Mencía.









TECHNICAL SHEET

CACABELOS
VINOS DEL
BODEGA
BIERZO
SPAIN



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