Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

Pago de Valdoneje Viñas Viejas

ORIGEN: BIERZO
VARIEDAD: 100% Mencía
GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%

ELABORACIÓN:

Viñedos de 100 años de edad, cuyos rendimientos van de 1500 kg/ha a 2000 kg/ha. Suelos arcillosos con presencia de arena y sustrato ferruginoso en algunas zonas. Cosecha manual en cajas de 15 kg, pasando los racimos por una mesa de selección para evitar los que no lleguen a nuestro baremo de calidad. La fermentación alcohólica se produce en depósitos de acero inoxidable, con temperaturas constantes por debajo de 28ºC. La producción se limita a 6000 botellas.
Después de la fermentación malo-láctica que tiene lugar en barricas de roble francés, depositamos el vino en barricas nuevas de roble francés durante 11 meses.

CATA:

COLOR: Intenso color rojo cereza.
AROMA: En nariz es muy aromático, con toques de especias y tierra. Tiene también aromas de mora, violeta y torrefactos provenientes de los suelos del Bierzo y de viñedos viejos.
SABOR: El vino está bien estructurado en boca, con una profundidad increíble y un final afrutado persistente. Equilibrio perfecto con taninos muy finos.