

Cabanelas



ORIGEN: BIERZO

VARIEDAD: 100% Mencía

GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%

ELABORACIÓN:

Vides cuidadosamente seleccionadas de la parte alta de uno de nuestros viñedos más viejos, plantado en 1925 a una altitud de 600 metros. Rendimientos entre 1500 kg/ha a 2000 kg/ha. Suelos arenosos con un poco de arcilla. 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 barrica con el 50% de las lías. Después se traslada a barricas de roble francés en donde se produce la fermentación malo-láctica.

Después de la fermentación malo-láctica, se traslada el vino a barricas de roble francés nuevas para que envejezca durante 13 meses.

CATA:

COLOR: Color rojo intenso con toques violeta.

AROMA: En nariz es muy potente, frutos rojos como moras, frambuesas y ciruelas, incienso, pimienta negra, bosque y toques minerales. Regaliz, humo y aromas balsámicos también están presentes.

SABOR: Amplio en boca, con mucho cuerpo, regusto duradero en el que los frutos rojos se mezclan con el humo. Equilibrio perfecto con taninos muy finos.

