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

Pago de Valdoneje Mencía

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

ELABORACIÓN:

Viñedos de 85 años de edad, cuyos rendimientos van de 3000 kg/ha a 3500 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.

CATA:

COLOR: Color rojo intenso con toques de violeta.
AROMA: En nariz es muy fresco. Frutos rojos como moras y bayas silvestres; apegados a la tierra del Bierzo con notas tostadas de humo y regaliz, también están presentes algunos toques de aromas balsámicos, menta principalmente.
SABOR: El vino está bien estructurado en boca, con una profundidad increíble y un final afrutado persistente. Equilibrio perfecto con taninos muy finos.