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

El Valao Pago de Valdoneje

Vinos Valtuille

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

ELABORACIÓN:

Uva procedente de la Finca el Valao, de 90 años de edad, cuyo rendimiento se encuentra en torno a 2.500 kg/ha. Suelo arcilloso con presencia de cantos rodados. Parcela situada en la zona sur de Valdoneje con orientación oeste. Cosecha manual en jaulas de 15Kg, pasando por una mesa de selección.
La fermentación alcohólica se produce en depósitos de acero inoxidable de 1.000 litros de capacidad, con temperaturas constantes por debajo de 28 ºC.
Después de la fermentación maloláctica, depositamos el vino en barricas usadas de roble francés para que envejezca durante 6- 8 meses.

CATA:

COLOR: Color rojo intenso con toques violeta.
AROMA: En naríz 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 gran profundidad y un final afrutado persistente.
Equilibrado perfecto con taninos muy finos.