

## *El Castro de Valtuille* *Selección 2017*

---

**D.O.:** Bierzo  
**ENÓLOGO:** Raúl Pérez

**VARIEDAD:** 100% Mencía, de 80 años de edad

### **VIÑEDO**

Viñas muy viejas cultivadas en Valtuille de Abajo  
Suelo: arena / tiza. Altitud: 530-628 m. sobre el nivel del mar.  
Clima: Continental – Atlántico

### **ELABORACIÓN Y CRIANZA**

Vendimia manual en cajas. Mesa de selección y elaboración tradicional en depósito inox. de pequeña capacidad con control de temperatura durante 60 días. Crianza de 3 meses en fudre de roble francés.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,50%

**PRODUCCIÓN:** 4.000 botellas numeradas

### **CATA**

Vista: Color cereza / violeta, oscuro intenso  
Nariz: Fruta roja madura y fruta negra (cassis, moras y arándanos), con notas de aceitunas negras, violetas, balsámicos y especias.  
Boca: Fresco. Equilibrado. Tacto suave y redondo con taninos muy bien integrados y un final largo y persistente.

### **MARIDAJE**

Embutidos, quesos, jamón, arroces y guisos de carne. Chuletillas de cordero, asados, pescados azules, aves y cerdo ibérico.

### **PRESENTACIÓN**

Botella borgoña de 75 cl. Corcho natural. Cápsula compleja. Etiqueta papel Tintoretto Gesso ecológico con tintas al agua. Cajas de cartón de 12 botellas.

**CONSUMO:** Desde 2018 hasta 2022

---

### **AUTÉNTICOS VIÑADORES**

24540 Cacabelos | León | ESPAÑA | [info@autenticosvinadores.com](mailto:info@autenticosvinadores.com)

 [@autenticosvinadores](https://www.instagram.com/autenticosvinadores) | [www.autenticosvinadores.com](http://www.autenticosvinadores.com)

