

El Castro de Valtuille *Selección 2020*

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: 1.200 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 2021 hasta 2026

AUTÉNTICOS VIÑADORES

info@autenticosvinadores.com | www.autenticosvinadores.com

 @autenticosvinadores

