

# El Castro de Valtuille Selección 2022

---



**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 TintorettoGesso ecológico con tintas al agua. Cajas de cartón de 12 botellas.

**CONSUMO:** Desde ahora hasta 2030

---

**AUTÉNTICOS VIÑADORES**, vinos de terroir, España

<https://autenticosvinadores.com/> - [info@autenticosvinadores.com](mailto:info@autenticosvinadores.com)

 @autenticosvinadores