

Pardo

MENCÍA
D.O. BIERZO

Zona + suelo

Valtuille de Abajo, (Villafranca del Bierzo), al noroeste de León.
Altitud sobre 600 m.
El suelo es de tipo arcilloso con gran presencia de arena.

Clima

Continental.

Elaboración

Elaborado con cepas centenarias procedentes de pequeñas parcelas.
Maceración durante un mes en fudre de madera.
Mezcla de racimos enteros y despallado.
El proceso de vinificación es lento, no hay control de fermentación.
Los remontados son diarios, se hacen por gravedad.
Envejecimiento de 14 meses en barricas de roble francés, madera usada.

Nota de cata

Vista: color intenso de tonos granates.

Nariz: predomina la fruta pero rápidamente aparecen diversidad de aromas como tostados, frutos secos, aromas especiados.

Boca: cuerpo sedoso y potente con un final fresco y mineral.

Maridaje

Cecina, quesos, bacalao al ajo arriero, carnes a la brasa

