

El Mesmo

MENCÍA
D.O. BIERZO

Zona + suelo

Villafranca del Bierzo, al noroeste de la provincia de León.
Altitud sobre 600m.
Suelo arcilloso con presencia de arena.

Clima

Continental.

Elaboración

Cepas de 60-80 años.
Fermentación en depósito Inox.
Maceración con pasta 20 días.
Los remontados diarios se hacen por gravedad.
La intención es tener poca extracción de tanino y potenciar la textura aterciopelada de la variedad.
Hacemos un coupage final con vino envejecido de otras añadas para darle complejidad.

Nota de cata

Vista: granate intenso con ribetes azulado.

Nariz: frutas negras y aromas frescos.

Boca: expresivo en el paladar, mucha fruta y recuerdo a hierba seca.
Cuerpo sedoso, paso intenso con final fresco.

Maridaje

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

