

# El Mismo

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 azulados.

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

