

FICHA TÉCNICA FIRMO MENCÍA



VARIEDAD: MENCÍA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA: DO BIERZO

COSECHA: 2019

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5% Vol

PRODUCCIÓN ANUAL: 1.800 BOTELLAS.

VIÑEDO

ELABORADO CON UVA MENCÍA DE CEPAS DE MÁS DE 50 AÑOS DE EDAD DE VIÑEDOS SITUADOS EN VALTUILLE DE ARRIBA EN SUELOS ARCILLOSO CON CANTOS RODADOS Y FRAGMENTOS PIZARROSOS.

ELABORACIÓN

FERMENTACIÓN EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA INFERIOR A 25°C DURANTE 14 DÍAS. POSTERIOR FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 225 LITROS DE SEGUNDO USO DURANTE 12 MESES ANTES DE SU EMBOTELLADO FINAL

NOTA DE CATA

COLOR ROJO PICOTA INTENSO, DE CAPA MEDIA ALTA.

NARIZ DE INTENSIDAD ALTA Y COMPLEJA. AROMAS DE FRUTA ROJA Y FRUTA NEGRA, NOTAS FLORALES, VIOLETA, EN SEGUNDO PLANO APARECEN LAS NOTAS ESPECIADAS DE LA CRIANZA EN BARRICA JUNTO A TOQUES BALSÁMICOS Y UN MARCADO CARÁCTER MINERAL.

ATAQUE DULCE EN BOCA, EL VINO MUESTRA DESDE EL PRINCIPIO CARÁCTER Y PERSONALIDAD. AMPLIO Y VOLUMINOSO, CON TANINO MADURO Y SIN PERDER LA FRESCURA GRACIAS A UNA ACIDEZ QUE MANTIENE EL EQUILIBRIO Y TENSIÓN DEL VINO. EL VINO MUESTRA UN BUEN RECORRIDO EN BOCA, LONGITUD Y PERSISTENCIA ALTA. VUELVEN A DESTACAR LAS NOTAS FLORALES Y DE FRUTA NEGRA EN BOCA, RECUERDOS ESPECIADOS DE PIMIENTA, LIGERO CACAO Y LAS NOTAS MINERALES MUY PRESENTES QUE MARCAN EL ORIGEN Y LA PERSONALIDAD DE ESTE VINO.