

# FICHA TÉCNICA FIRMO MENCÍA



**VARIEDAD:** MENCÍA

**INDICACIÓN GEOGRÁFICA:** DO BIERZO

**COSECHA:** 2023

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14% Vol

**PRODUCCIÓN ANUAL:** 2.900 BOTELLAS.

## VIÑEDO

ELABORADO CON UVA MENCÍA DE CEPAS DE MÁS DE 60 AÑOS DE EDAD DE VIÑEDOS SITUADOS EN ARGANZA, EN EL PARAJE DE LOS BARREDOS, EN SUELOS ARCILLOSO CON CANTOS RODADOS Y FRAGMENTOS PIZARROSOS.

## ELABORACIÓN

FERMENTACIÓN EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA INFERIOR A 25°C DURANTE 18 DÍAS. POSTERIOR FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 225 LITROS DE SEGUNDO USO DURANTE DOCE 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.