



LAS LAMAS

Propietario: Ricardo Pérez Palacios / Alvaro Palacios.
 Enología: Ricardo Pérez Palacios / Alvaro Palacios.
 Viticultura: Ricardo Pérez Palacios / Alvaro Palacios.
 Fundación de la bodega: 1999

Nombre del vino: LAS LAMAS
 Cosecha: **2018**
 Clasificación de la cosecha: Excelente.
 Salida al mercado: Otoño 2020.

Procedencia de las uvas: Las uvas proceden de la selección de los viñedos en propiedad.
 Paraje Las Lamas.

Municipio: Corullón.
 Superficie: 1,48 hectáreas.
 Región: D.O. Bierzo.
 Suelos:

Del Paleozoico, periodo Cámbrico Inferior: Pizarras de estructura laminar donde predominan las arcillas. Los esquistos cloríticos, oxidados debido al magnesio y al hierro, confieren el color naranja, amarillo y rojo característico de la serie presente en este paraje. Una fuerte erosión asegura el rejuvenecimiento constante del suelo, con tan solo 45cm. de profundidad.
 Suelo medianamente ácido, muy ácido en el material rocoso, con tenencia en hierro elevada, equilibrada por la falta de bases.

Orografía: Laderas muy pronunciadas.
 Orientación: Sur.
 Altitud del viñedo: Desde 670 hasta 730 m.
 Clima: Continental con gran influencia atlántica.
 Pluviometría: 997,64 mm
 Temperatura media: Min. 5,46°C / Max. 20,01°C - Media: 12,23°C.
 Horas de sol: 3.170,15 horas al año.

Varietades de uva (%): 90 % Mencia.
 7 % Varietades blancas: Jerez.
 3 % Alicante Bouschet

Edad de las cepas: De 60, 90 y 100 años.
 Densidad de plantación de las cepas: 7.000 cepas/hectárea.
 Viticultura: Adaptación de la agricultura tradicional practicada en el Bierzo.
 Viticultura Biodinámica.
 Estilo de poda: Poda en vaso.
 Técnicas de cultivo del suelo: Con caballerías.
 Irrigación: No.
 Vendimia en verde: No.
 Producción por hectárea: 27,02 HI por hectárea.
 Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de Vendimia: 22, 26 y 29 de Septiembre, 2018.
Despallado-estrujado: Parcial.
Fermentación alcohólica: En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración: 65 días.
Fermentación maloláctica: Espontanea en tina de madera.
Crianza: 11 meses en barricas y fudres.
Clarificación: No.
Estabilización por frío: No.
Filtración: No.

Análisis

Alcohol: 13,5%
Acidez total: 4,8 g/l.
pH: 3,7
Acidez Volátil: 0,45 g/l.
Extracto seco: 26 g/l.

Producción

750 ML: 3.097 Botellas.
1,5 L: 82 Magnums.
3 L: 9 Doble Magnums.
5 L: 6 Jeroboams.

Conservación

Para su buen afinamiento este vino deberá conservarse
a una temperatura máxima de 12° C.
Contiene Sulfitos

Vida

Momento óptimo de consumo a partir de su decimo año en botella.
Recomendamos decantar como mínimo 1 hora antes.
Potencial de envejecimiento muy alto.