



## MONCERBAL

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: MONCERBAL  
 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 Moncerbal.

Municipio: Corullón.  
 Superficie: 1,51 hectáreas.  
 Región: D.O. Bierzo.  
 Suelos:

Del Paleozoico, periodo Cámbrico Inferior: Pizarras de estructura laminar gruesa con presencia de cuarcitas, areniscas y mármoles. Muy buena porosidad debido a la rotura de la roca en piezas muy cuadradas de pizarra y cierta estructura arcillosa; las raíces son capaces de colonizar una gran parte del subsuelo. La alta presencia de cuarcitas y silicatos marcan el carácter de este suelo, en el cual podemos encontrar algunos filones de dolomitas marmolizadas; entre mármoles, por su antigüedad, se descomponen y liberan carbonato muy lentamente al estar estos muy cristalizados, no llegando a influir en el pH del suelo, pero determinando definitivamente el carácter de los vinos.

Orografía: Laderas muy pronunciadas.  
 Orientación: Suroeste.  
 Altitud del viñedo: Desde 610 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 (%): 95 % Mencia.  
 5 % Varietades blancas: Jerez y Valenciana.

Edad de las cepas: De 60 a 90 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: 19,85 HI por hectárea.  
 Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de Vendimia: 19, 20 y 22 de Septiembre, 2018.  
Despalillado-estrujado: Parcial.  
Fermentación alcohólica: En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.  
Tiempo de maceración: 70 días.  
Fermentación maloláctica: Espontanea en tina de madera.  
Crianza: 10 meses en barricas y fudres.  
Clarificación: No.  
Estabilización por frío: No.  
Filtración: No.

#### **Análisis**

Alcohol: 13,3%  
Acidez total: 4,8 g/l.  
pH: 3,7  
Acidez Volátil: 0,45 g/l.  
Extracto seco: 27g/l.

#### **Producción**

375 ML: 130 Botellas.  
750 ML: 2.103 Botellas.  
1,5 L: 62 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.