



## *Pico Tuerto 2020*



### MENCIA

Vino Tinto criado en barrica.

D.O. Bierzo.

Producción limitada de 3.950 botellas.

### *La Uva*

La Mencía de este vino procede de 4 viñas muy viejas plantadas entre 1901 y 1910 en coplantación con Doña Blanca en el pueblo de San Lorenzo del Bierzo (Ponferrada) en las laderas de los Montes Aquilianos: La Calleja (1901), Lombano (1901), Las Tablas (1910) y El Corzo (1910).

Uno de los picos más relevantes de los Montes Aquilianos da nombre a este vino.

Viticultura en vaso con un marco de plantación de 1,9 x 1,7, de filosofía ecológica. Parcelas situadas en suelos franco-arcillosos con diferentes orientaciones (de Noreste al Sur-Oeste), con pendiente moderada (del 5%) a fuerte (más del 10%) a una altitud media de 600m.

### *La Elaboración*

Vendimia manual en cajas de 15 kg.

Mesa de selección a la entrada en bodega.

Despalillado completo.

Fermentación natural espontánea sin sulfuroso añadido.

Maceración pelicular de dos semanas, con dos remontados manuales al día.

### *La Crianza*

El vino se cría durante 12 meses en barricas de roble francés nuevas y semi-nuevas de 500L.

### *El Vino*

De color púrpura intenso y profundo.

Nariz fina y compleja de fruta roja y negra madura, notas especiadas y toques minerales.

La boca densa con una magnífica estructura tánica aterciopelada es larga y elegante. Los aromas ganan en complejidad e intensidad con una muy buena persistencia.

Una Mencía para paladares inquietos, con un muy buen potencial de guarda.

### *Presentación*

Caja de cartón de 6 botellas de 0.75l.



ATTIS BODEGA Y VIÑEDOS  
Morouzos 16D - Dena  
36967 - Meaño  
Pontevedra - España

Tel:  
+34 986 744 790  
info@attisbyv.com  
www.attisbyv.com

@sangarida