



LA FARAONA

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: LA FARAONA
 Cosecha: **2018**
 Clasificación de la cosecha: Excelente.
 Salida al mercado: Otoño 2020.

Procedencia de las uvas: Las uvas proceden de un viñedo en propiedad.
 Paraje El Ferro

Municipio: Corullón.
 Superficie: 0,55 hectáreas.
 Región: D.O. Bierzo.
 Suelos:

Del Paleozoico, periodo Cámbrico Inferior. Esquistos sericíticos y pizarrosos degradados en pequeñas lascas, con presencia de filones de cuarzo. Suelo caracterizado por situarse en una falla tectónica, debido a posibles erupciones se encuentran filones metálicos compuestos mayoritariamente por hierro (piritas), manganeso, cobalto y titanio, de origen volcánico. Encontramos una roca muy consistente a unos treinta centímetros de la superficie, lo que impide al sistema radicular explorar en profundidad.

Orografía: Laderas muy pronunciadas.
 Orientación: Sureste.
 Altitud del viñedo: Desde 800 a 860 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.

Variedades de uva: 92% Mencia.
 8% Variedades blancas: Jerez y Godello.

Edad de las cepas: 72 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: Cubierta vegetal.
 Irrigación: No.
 Vendimia en verde: No.
 Producción por hectárea: 27,27 Hl. por hectárea.
 Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de Vendimia: 1 de Octubre, 2018.
Despalillado-estrujado: Parcial.
Fermentación alcohólica: En tina de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración: 70 días.
Fermentación maloláctica: Espontanea en barrica.
Crianza: 12 meses en barricas.
Clarificación: No.
Estabilización por frío: No.
Filtración: No.

Análisis

Alcohol: 13,8%
Acidez total: 4,9 g/l.
pH: 3,8
Acidez Volátil: 0,5 g/l.
Extracto seco: 26 g/l.

Producción

750 ML: 1.666 Botellas.
1,5 L: 54 Magnums.
3 L: 10 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.