



PÉTALOS

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: PÉTALOS
 Cosecha: **2018**
 Clasificación de la cosecha: Excelente
 Salida al mercado: Invierno 2020.

Procedencia de las uvas: Uvas procedentes de diversos municipios, principalmente Corullón y Villafranca del Bierzo, y las pedanías de Viariz, Hornija, Valtuille de Abajo y Otero.

Superficie: 90 Ha.
 Región: D.O. Bierzo.
 Suelos: En Corullón, suelos del Paleozoico (periodo Cámbrico Inferior), formados por pizarras de estructura laminar gruesa, con orientaciones variables y presencia de cuarcitas, areniscas y arcillas. En otros términos municipales, suelos del Terciario y Cuaternario, de composición arcillo-ferrosa, con cuarcitas y abundante canto rodado. Algunos suelos arenosos en el valle del río Burbia.

Orografía: Laderas muy pronunciadas y laderas de colina.
 Orientación: Muy diferentes exposiciones, dependiendo de cada viñedo.

Altitud del viñedo: De 450 m - 1.100 m.
 Clima: Continental con una 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 (%): 93% Mencía.
 3% Uva tinta: Alicante Bouschet, Gran Negro, Pan y Carne, Negreda.
 4% Uva blanca: Valenciana, Jerez, Godello.

Edad de las cepas: De 40 a 90 años.
 Densidad de plantación de las cepas: De 6.000 a 7.000 cepas/Ha. según orografía.
 Viticultura: Adaptación de la agricultura tradicional practicada en el Bierzo.
 Estilo de poda: Vaso tradicional.
 Técnicas del cultivo del suelo: Laboreo del suelo mecanizado y con caballerías.
 Irrigación: No.
 Vendimia en verde: No.
 Producción por hectárea: 26 Hl. por hectárea.
 Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de Vendimia	Desde el 8 de septiembre hasta el 10 de octubre, 2018.
Despalillado-estrujado:	Parcial.
Fermentación alcohólica:	Tinas de madera e inoxidable, bazuqueos y remontados. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración:	25 días.
Fermentación maloláctica:	3 meses en tinas de madera e inoxidable.
Crianza:	12 meses en bodega.
Clarificación:	Sí.
Estabilización por frío:	No.
Filtración:	No.

Análisis

Alcohol:	13,5%
Acidez total:	4,5 g/l
pH:	3,87
Acidez Volátil:	0,51 g/l
Extracto seco:	29 g/l

Producción

Barricas:	1.568 Barricas.
75 cl:	282.038 Botellas.
150 cl:	2.500 Magnums.

Conservación

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

Vida

Momento óptimo de consumo a partir del primer año.
Buen potencial de envejecimiento.