



## VILLA DE CORULLÓN

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: VILLA DE CORULLÓN  
 Cosecha: **2018**  
 Clasificación de la cosecha: Excelente.  
 Salida al mercado: Otoño 2020.

Procedencia de las uvas: Las uvas proceden de la selección de 200 pequeñas parcelas en propiedad.  
 Municipio: Corullon  
 Superficie: 6,71 hectáreas.  
 Región: D.O. Bierzo.  
 Suelos: Del Paleozoico, periodo Cámbrico Inferior. Suelos heterogéneos que se desarrollan sobre esquistos pizarrosos con orientaciones variables. Se encuentran variaciones en la composición: cuarcitas, silicatos, mármoles, areniscas; y estructura: arenas, limos y arcillas.  
 Orografía: Laderas muy pronunciadas.  
 Orientación: Exposiciones muy variadas según parcelas.  
 Altitud del viñedo: De 500 a 950 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 (%): 92% Mencia.  
 8% Uvas Blancas: Jerez y Valenciana.

Edad de las cepas: De 50 a 90 años.  
 Densidad de plantación: De 6.000 a 7.000 cepas/hectárea según orografía.  
 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: 28 Hl por hectárea.  
 Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de Vendimia:	Del 8 de Septiembre al 4 de Octubre, 2018.
Despalillado - estrujado:	Parcial.
Fermentación alcohólica:	En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración:	60 días.
Fermentación maloláctica:	Espontanea en tina de madera.
Crianza:	10,5 meses en barricas y fudres.
Clarificación:	No.
Estabilización por frío:	No.
Filtración:	No.

### Análisis

Alcohol:	13,5%
Acidez total:	5 g/l.
pH:	3,83
Acidez Volátil:	0,5 g/l.
Extracto seco:	28 g/l.

### Producción

375 ML:	586 Botellas.
750 ML:	23.034 Botellas.
1,5 L:	387 Magnums.
3 L:	47 Doble Magnums.
5 L:	20 Jeroboams.

### Conservación

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

### Vida

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