



MATALOSPARDOS 18'

Ubicada en el corazón de Valtuille de Abajo, emerge en una de sus principales lomas el paraje de **Mata Los Pardos**, del cual toma su nombre.

Asentada en suelos arcillosos y arenosos se sitúan las pequeñas parcelas familiares contiguas, una vertiente orientada hacia el Noreste y otra hacia el Suroeste.

La particularidad del paraje y sus viñas de más de 80 años dan lugar a este vino especial de producción limitada situado en un lugar especial dentro de las producciones de nuestra bodega.

Cosecha:

La vendimia de uvas 100% Mencía se realizó en el mes de Septiembre de forma manual seleccionada en viña. Se realiza en cestas de 20 kg que permiten la entrada en bodega de los racimos enteros.

El viñedo:

Matalospardos procede de parcelas contiguas ubicadas en el paraje del que toma su nombre. Suelo arcilloso-arenoso con ambas orientaciones hacia el este.

Viñedo familiar que ha pertenecido a la familia durante varias generaciones con cepas poco vigorosas de producción reducida, aireada y esparcida.

Elaboración:

La entrada de uvas en la bodega se realiza cuando los raspones están maduros y mediante el método tradicional los racimos son pisados en el depósito de acero inoxidable.

La fermentación se produce con levaduras autóctonas a temperatura ambiente. Se remonta diariamente para ayudar a la fermentación y producir aires.

Al final de la fermentación alcohólica el mosto es trasgado y decantado para proceder al llenado de barricas.

La crianza comienza en barricas de roble francés de tueste medio durante 12 meses. Durante la crianza en barrica se producen varios trasiegos de barricas.

La intervención del vino en bodega se mantiene al mínimo durante toda la elaboración.

El embotellado se produce a los 12 meses de crianza para proceder al almacenamiento en dormideras de madera de las botellas durante otros 12 meses. La crianza total del vino es de 24 meses antes de salir al mercado.

FICHA TÉCNICA:

Uva: 100% Mencía propia de Valtuille de Abajo. El Bierzo. Uva de parcela singular.

Elaboración: Tradicional. 100% raspón. 12 meses en barrica de roble francés. 12 meses en botella.

Vendimia: Manual Seleccionada.

Embotellado: Enero 2020. 1409 Botellas de 75 cl. Etiquetado Enero 2021.

Edad del viñedo: +80 Años

Graduación: 13 %

NOTA DE CATA

- Rojo cereza con ribetes rojizos-anaranjados.
- Mencía con aroma intenso, muy especiado con notas lácticas.
- Vino complejo, con estructura, recuerdo a frutas del bosque y especias. Largo recorrido y final suave y fino.