



VI LOF 18'

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:

VI LOF procede de dos parajes seleccionados de entre las fincas familiares. La viña de "Cobos" en el paraje de El Foco de suelo arcilloso y orientación sur otorga un carácter cálido con estructura y carácter afrutado por su fácil maduración, el 70% procede de esta zona mientras que el 30% restante procede de la finca en San Pelayo con suelo arcilloso de canto rodado orientación oeste y mayor altura que proporciona más frescura y equilibrio de acidez al vino.

Elaboración:

Las uvas procedentes de cada una de las fincas son despalilladas y elaboradas por separado en depósitos de máximo 3000 litros mediante fermentación espontánea con levaduras propias de la Mencía.

Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino de cada depósito es envejecido por separado en barricas de 225 litros de roble francés. La crianza en barrica es de 12 meses.

Se realizan varios trasiegos manuales para ayudar al aireo y filtración natural del caldo durante la crianza.

El filtrado y clarificación es únicamente mecánico previo al embotellado.

A los 12 meses se realiza el *coupage* de la selección de barricas para preparar el embotellado.

El vino reposa y se filtra durante varias semanas por gravedad.

El embotellado se realiza en enero y se almacena en dormideras para botellas para un perfecto reposo sin movimientos para que integre totalmente sus características.

FICHA TÉCNICA:

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

Elaboración: Tradicional. Sin raspón. *Coupage* de barricas.

Vendimia: Manual Seleccionada.

Embotellado: Enero 2020. 6900 Botellas de 75 cl.

Edad del viñedo: Más de 80 años.

Graduación: 13 %

NOTA DE CATA:

- Rojo rubí con ribetes violáceos.
- Mencía muy expresivo, de nariz viva y gran potencial aromático, con notas de frutillas del bosque, frambuesa y zarzal.
- El paso por boca deja amplias sensaciones aterciopeladas, con una buena acidez y un final tánico expresivo, destacando la vigorosidad y frutuosidad de su tanino. En su conjunto destaca por su carácter armónico y la fortaleza y nobleza de la identidad varietal.