



LA FONTIÑA DE NAI 18'

Este viñedo centenario se encuentra junto a una antigua fuente de la que manaba el agua para abastecer al ganado en los prados colindantes. "A fontiña da nai" en gallego original, derivó por medios de nuestros abuelos en "La Fontiña de Nai" en un homenaje a la situación fonética del Bierzo entre el castellano y el gallego que han hablado nuestras gentes.

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:

La Fontiña de Nai procede de una única parcela en el paraje de Las Villegas. La finca de suelo arcilloso y canto rodado permite un cultivo con mucha actividad biodinámica con una producción regulada y sostenible en sus cepas centenarias. Situado en una parcela llana junto a los prados de "El Friscal", otorga unos matices finos y minerales manteniendo el carácter afrutado característico de la Mencía.

Elaboración:

Las uvas procedentes de la finca se despalillan, seleccionándose los raspones más maduros para introducirlos completos en el depósito de 2000 litros donde se fermenta de manera espontánea y tras unos días de maceración fría en el propio depósito.

La fermentación con levaduras autóctonas es acompañada de remontados diarios de manera que se mantenga la homogeneidad del depósito.

La fermentación maloláctica se realiza lentamente en barricas de 225 litros de varios usos. La crianza en barrica se produce durante 12 meses durante los cuales varios trasiegos filtran de lias y sedimentos el vino que finalmente se embotella.

El embotellado ha sido realizado en enero a la vez que se coloca en cajas para un perfecto reposo sin movimientos en botella durante unos meses antes de ver la luz en el mercado.

FICHA TÉCNICA:

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

Uva de parcela singular.

Elaboración: Tradicional. 50% raspón. 12 meses en barrica de roble francés.

Vendimia: Manual Seleccionada.

Embotellado: Enero 2020.

1224 Botellas de 75 cl.

Edad del viñedo: Centenario.

Graduación: 13 %

NOTA DE CATA

- Rojo cereza con ribetes violáceos.
- Mencía de intensidad medio-alto, destacan frutos del bosque, vino potente y aromático con tonos vainilla.
- Complejo y fino sabores a fruta dulce y buena estructura. Vino con recorrido largo con taninos secos y maduros.