



bocovi

MENCÍA



VARIEDAD

Mencía

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vino de la Tierra de Castilla y León

EDAD DEL VIÑEDO

45 a 55 años en vaso.

SUELOS

Arcillosos y aluviales en ladera.

ALTITUD

De 450 a 600 metros.

VENDIMIA

Manual.

ELABORACIÓN

Maceración de la uva en frío de 3 a 5 días. La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable durante 10 días y la fermentación maloláctica durante 7 días. Evolución: 1 - 2 años.

NOTA DE CATA

Color rojo cereza picota con matices violáceos. Aromas a frutos rojos con toques florales. Fresco, frutal y goloso. Un vino fácil y versátil, que le entusiasmará día tras día.

GRAPE VARIETY

Mencía

APPELLATION

Vino de la Tierra de Castilla y León

AGE OF THE VINEYARD

45 - 55 years old bush vines.

SOILS

Slopes with clay and alluvial soils.

ALTITUDE

450 - 600 metres

HARVEST

Hand-picked.

WINEMAKING

Prefermentative cold maceration during 3 - 5 days. Alcoholic fermentation in stainless steel tanks for 10 days and another 7 days for the malolactic fermentation. Drink over the next 2 years.

TASTING NOTES

Cherry-red colour with purple glints. Red fruit aromas with floral notes. Fresh, fruity and mouth-watering. An easy to drink and versatile wine that will delight you day after day.



CACABELOS
VINOS DEL
BODEGA
BIERZO
SPAIN

Vinos Guerra

Avda. Constitución, 106.
24540 Cacabelos. León. Spain
[Phone] +34 987 54 61 50
[Fax] +34 987 54 92 36
www.vinosguerra.com

✉ info@vinosdelbierzo.com

f facebook.com/vinosdelbierzosc
t twitter.com/vinosdelbierzo
+ plus.google.com/102280348626339387124
v vimeo.com/channels/611420
yt youtube.com/channel/UCrcNgBPjPM8qt76WYZGdRfQ