



**VALDECONTINA**

VIÑEDOS Y BODEGA.

## VALLE DEL RÍO

### VARIEDADES

Mencía.

### AÑADA

2020

### GRADO ALCOHÓLICO

14,5%Vol.

### ACIDEZ TOTAL

4,8 g/L

### PRODUCCIÓN

1.985 botellas.

### PARAJE

Valle del Río.

### PARCELAS

“La Cuesta”, viñas de Antolín Peláez y “La Olvidada”.

### VIÑEDO Y VITICULTURA

Viñedo en propiedad, certificado en agricultura ecológica. Altitud media superior a los 750 metros, con orientación preferentemente sur y sureste y suelos con cierto contenido en arcilla y presencia de cantos rodados.

### FECHA DE VENDIMIA

Cuarta semana de septiembre.



### ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 48 horas.  
Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable durante un periodo de 17 días.  
Fermentación maloláctica en barricas de 225 litros.

### CRianza

Barricas de roble francés de 225 litros durante 8 meses.

### NOTA DE CATA

Color rojo picota con ribete vivo violáceo.  
Nariz limpia con notas florales, fruta roja y también negra y ligeros tostados. En boca el vino es elegante, fresco y de estructura media, equilibrado y con buen recorrido en boca.

**MENCÍA**

VARIEDAD AUTÓCTONA

[WWW.VALDECONTINA.COM](http://WWW.VALDECONTINA.COM)

**BIERZO**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN