



velvet

Variedad: 100% Mencía

Región: Bierzo

Producción: 1.500 botellas

Viñedo: Viñas de 60 años, laderas de 700m de altitud, con un rendimiento de 5.000kg/ht

Elaboración: maceración en frío de 24h, fermentación en tinós de madera de 18 días y crianza sobre lías en barrica de roble francés durante 12 meses.

Grado alcohólico: 14º

NOTA DE CATA

Fase visual

Color granate intenso de capa alta.

Fase olfativa

Nariz compleja, elegante y muy concentrada, donde destacan las frutas rojas y frutas negras madura.

Fase gustativa

Es un vino complejo, elegante y aterciopelado, destacando su carácter mineral, balsámico y con algunos matices torrefactos.

91 puntos Guía Peñín (2019)

92 puntos Tim Atkim (2018)

17/20 puntos Jancis Robinson (2018)

Tipo de botella: Borgoña

Tipo de caja: 6 botellas

Palet Europeo: 80 cajas / 6 bot.

Palet EEUU: 120 cajas / 6 bot.