

# FICHA TÉCNICA FIRMO MENCÍA



**VARIEDAD:** MENCÍA

**INDICACIÓN GEOGRÁFICA:** DO BIERZO

**COSECHA:** 2018

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14,5% Vol

**PRODUCCIÓN ANUAL:** 1.178 BOTELLAS.

## VIÑEDO

ELABORADO CON UVA MENCÍA DE CEPAS DE MÁS DE 50 AÑOS DE EDAD DE VIÑEDOS SITUADOS EN VALTUILLE DE ARRIBA EN SUELOS ARCILLOSO CON CANTOS RODADOS Y FRAGMENTOS PIZARROSOS.

## ELABORACIÓN

FERMENTACIÓN EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA INFERIOR A 25°C DURANTE 14 DÍAS. POSTERIOR FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 225 LITROS DE SEGUNDO USO DURANTE 12 MESES ANTES DE SU EMBOTELLADO FINAL

## NOTA DE CATA

COLOR ROJO PICOTA INTENSO, DE CAPA MEDIA ALTA.

NARIZ DE INTENSIDAD ALTA Y COMPLEJA. AROMAS DE FRUTA ROJA Y FRUTA NEGRA, NOTAS FLORALES, VIOLETA, EN SEGUNDO PLANO APARECEN LAS NOTAS ESPECIADAS DE LA CRIANZA EN BARRICA JUNTO A TOQUES BALSÁMICOS Y UN MARCADO CARÁCTER MINERAL.

ATAQUE DULCE EN BOCA, EL VINO MUESTRA DESDE EL PRINCIPIO CARÁCTER Y PERSONALIDAD. AMPLIO Y VOLUMINOSO, CON TANINO MADURO Y SIN PERDER LA FRESCURA GRACIAS A UNA ACIDEZ QUE MANTIENE EL EQUILIBRIO Y TENSIÓN DEL VINO. EL VINO MUESTRA UN BUEN RECORRIDO EN BOCA, LONGITUD Y PERSISTENCIA ALTA. VUELVEN A DESTACAR LAS NOTAS FLORALES Y DE FRUTA NEGRA EN BOCA, RECUERDOS ESPECIADOS DE PIMIENTA, LIGERO CACAO Y LAS NOTAS MINERALES MUY PRESENTES QUE MARCAN EL ORIGEN Y LA PERSONALIDAD DE ESTE VINO.