

Gran Bierzo 12 Meses

Cuando el Crianza alcanza el nivel correcto en barrica, puede optarse por su comercialización o por continuar las fases exigidas por el Consejo Regulador, tanto en barrica como posteriormente en botella, hasta lograr ese punto óptimo que lo eleva a la máxima calidad de nuestros vinos.



CLIMA	—	<i>Continental con influencia Atlántica</i>
VARIEDAD	—	<i>100% Mencía</i>
UBICACIÓN	—	<i>San Lorenzo (550m.), San Esteban de Valdueza (650m.), Valdefrancos (650m.)</i>
VIÑEDO	—	<i>50 / 60 Años</i>
SUELO	—	<i>Pizarra, arenoso, cuarcita, arcilla</i>
VENDIMIA	—	<i>Manual / Vaso</i>
VINIFICACIÓN	—	<i>Depósito de acero inoxidable</i>
CRIANZA	—	<i>12 Meses en Barrica de Roble Francés + 12 en Botella</i>
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA	—	<i>15 días a 22°C</i>
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	—	<i>Espontánea en Barrica de Roble Francés</i>