

2017

Gran Bierzo Rosado

La vinificación de Grn Bierzo Rosado utiliza el método Blanc de Noir en depósito de acero inoxidable. Maceración: 2 horas a 0°C con nieve carbónica.

Fermentación alcohólica 17 días a 5 °C y crianza: 4 meses en barricas de castaño de 500 litros.



CLIMA	—	<i>Continental con influencia Atlántica</i>
VARIEDAD	—	<i>100% Mencia</i>
UBICACIÓN	—	<i>Cobrana (700m), Congosto (650)</i>
VIÑEDO	—	<i>30 Años</i>
SUELO	—	<i>Cuarcita, cal, caliza</i>
VENDIMIA	—	<i>Manual / Espaldera</i>
VINIFICACIÓN	—	<i>Depósito de acero inoxidable</i>
CRianza	—	<i>4 Meses Barrica de Castaño</i>
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA	—	<i>17 días a 5°C</i>