

# Gran Bierzo Mencía

La vinificación de Gran Bierzo Mencía es en depósito de hormigón crudo. Fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas. Fermentación maloláctica espontánea en depósito de hormigón subterráneo. Crianza: 3 meses en barrica de roble francés y americano + 1 mes en hormigón crudo.



CLIMA	—	<i>Continental con influencia Atlántica</i>
VARIEDAD	—	<i>100% Mencía</i>
UBICACIÓN	—	<i>San Juan de Paluezas (600m.), Santalla (600m.), Priaranza (550m.)</i>
VIÑEDO	—	<i>70 / 90 años</i>
SUELO	—	<i>Aurífero, cal, pizarra, cuarcita</i>
VENDIMIA	—	<i>Manual / Vaso</i>
VINIFICACIÓN	—	<i>Depósito de Hormigón puro</i>
CRIANZA	—	<i>3 Meses en Barrica Roble Francés y Americano + 1 Mes en Hormigón crudo</i>
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	—	<i>Espontánea en depósito de hormigón puro.</i>
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA	—	<i>15 días a 20°C</i>