

Gran Bierzo El Culebral

La vinificación de Gran Bierzo El Culebral es en depósito de hormigón crudo con levaduras autóctonas. Fermentación alcohólica espontánea sin control de temperatura. . Sangrado por gravedad a depósito subterráneo para hacer fermentación maloláctica espontánea. Crianza: 2 meses en depósito de hormigón crudo + 12 meses en botella.



CLIMA	—	<i>Continental con influencia Atlántica</i>
VARIEDAD	—	<i>80% Mencía + 20% Palomino</i>
UBICACIÓN	—	<i>Magaz de Arriba – única parcela ecológica / espaldera</i>
VIÑEDO	—	<i>de 30 a 60 años</i>
SUELO	—	<i>Caliza, calcáreo</i>
VENDIMIA	—	<i>Mecánica</i>
VINIFICACIÓN	—	<i>Depósito de hormigón crudo con levaduras autóctonas</i>
CRianza	—	<i>2 meses en depósito de hormigón crudo + 12 meses en botella</i>
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA	—	<i>Espontánea sin control de temperatura</i>
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	—	<i>Espontánea. Sangrado por gravedad a depósito subterráneo</i>