

# El Mismo

## MENCIA

---



### DENOMINACION DE ORIGEN

Bierzo

### ZONA SUELO

Villafranca del Bierzo.

Al noroeste de la provincia de León

Altitud sobre 600m.

Suelo arcilloso con presencia de arena.

### VARIEDAD

Mencia

### CLIMA

Continental

### ELABORACIÓN

Cepas de 60-80 años.

Fermentación en depósito inox.

Maceración con pastas 20 días.

Los remontados diarios se hacen por gravedad. La intención es tener poca extracción de tanino y potenciar la textura aterciopelada de la variedad.

Hacemos un coupage final con vino envejecido de otras añadas para darle complejidad.

### NOTA DE CATA

Atractiva nariz de frutas negras y aromas frescos.

Expresivo en el paladar, mucha fruta y recuerdo de hierba seca.

Cuerpo sedoso, paso intenso con final fresco.

