

PIZARRAS DE OTERO 2014

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

COSECHA:

2014

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Bierzo, Castilla y Leon, España

PAIS:

ESPAÑA

UVAS:

100% Mencía

VINIFICACION:

Vendimia manual en cajas de 20 Kg. Paso por mesas de selección, maceración preferentemente en frío (10°C) y maceración posterior, cuando las pieles de las uvas han aportado toda su esencia se extraen. Fermentación maloláctica, coupage, clarificación y embotellado.

ALC. VOL:

13.00%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FASE VISUAL:

Color rojo picota con tonos violáceos

FASE OLFATIVA:

Intensidad media alta con frutas del bosque tipo cereza, ciruela, floral (violeta) y fondo mineral, muy varietal.

FASE GUSTATIVA:

Entrada en boca equilibrada con un paso largo y fresco. Retro nasal limpia en donde destacan las notas frutales de la variedad.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Al ser un vino que al ser realizado completamente en tanques de acero inoxidable y no tener nada de tiempo en barrica se recomienda un consumo inmediato o durante el 2017. Gran acompañante para diferentes tipos de Carpaccio y sashimis de res o atun.

PIZARRAS DE OTERO

Sus cepas octogenarias han sido ya cultivadas por varias generaciones sus suelos pizarrosos han sido testigo del trabajo de sus gentes, del tiempo libre y de los juegos y la vida que aportan los más jóvenes. Enclavado en el Bierzo se alza Otero, y de sus tierras, impregnado del legado que le dejan, surge Pizarras de Otero.

Elaborado en depósitos de acero inoxidable, Pizarras de Otero es reflejo de la zona donde nace, de su tierra, de sus colores y aromas. Este Mencía se presenta sin maquillaje, mostrando la fuerza de su juventud.

Afrutado, Pizarras de Otero resalta su carácter varietal, con notas minerales. Amplio y complejo en nariz, la acidez de la Mencía proporciona a sí mismo una gran frescura.

Precio: \$ 210.00

Paquete 3 Botellas:
\$ 598.50 (\$199.50 Bot.)

Paquete 6 Botellas:
\$ 1,134.00 (\$189.00 Bot.)

Paquete 12 Botellas:
\$ 2,142.00 (\$178.50 Bot.)

