

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO

Tinto

PRODUCTOR

Gancedo Bodegas y Viñedos

COSECHA

2021

PAIS

España

DENOMINACION DE ORIGEN

Bierzo

UVAS

Mencia

SUELO

Arcillas Férricas

PRODUCCIÓN

25,000 Botellas

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Entre 16 y 18 °

ALC. VOL.

13.00 %

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE:

Excelente para consumo actual y hasta 2028. Gran opción para llevar a descorche a la Tasca de Juano y acompañar su particular propuesta de cocina española.

GANCEDO

FEBRERO
2024

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color cereza con ribete violáceo. Nariz fresca y frutal, silvestre, chocolate y café. Boca sedosa, fresca con buen post gusto, taninos maduros y golosos. Con estructura media.

VIÑEDO

Viñedos en vaso de más de 60 años y hasta 80 años de edad, situados en Cacabelos, con una densidad de 3,800 cepas/hectárea y una altitud superior los 500 metros. Orientación sur. Viticultura tradicional. Producción de 1 a 1,5 Kg/cepa.

VINIFICACION

Vendimiado en la tercera semana de Septiembre, en cajas de 15 Kgs. Maceración pre fermentativa en frío durante 24 horas y posterior fermentación alcohólica a temperatura controlada (26°C) durante diez días. Elaboración sin intervencionismo.

ENVEJECIMIENTO

Fermentación malo láctica y posterior crianza de 6 meses en barrica de hasta tercer uso de roble francés en su mayoría.

Precio: \$450 .00

Paquete 3 Botellas: \$1,282.50 (\$ 427.50 C/U)

Paquete 6 Botellas: \$ 2,430.00 (\$405.00 C/U)

Paquete 12 Botellas \$4,590.00 (\$382.50 C/U)

