

VINO TINTO - PÉTALOS DEL BIERZO 16 - 1500 ML

PETALOS DEL BIERZO



Alc.Vol : 13.50%

Variedades: Mencía: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 16°C y 18°C



País / Región / D.O

España, Bierzo



Historia

Laderas vertiginosas de viñas viejas de Mencía. El Camino de Santiago serpentea entre montes y valles. Tierra de legado místico, fuerza geológica y cultura de la viña que nos atrajo en 1999 hasta el pueblo de Corullón. Alvaro Palacios es la estrella más rutilante del vino español, con enorme prestigio internacional. Un vinicultor con una filosofía muy personal y obsesionado con el concepto de 'terroir'.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Elaborado bajo los preceptos de una viticultura biodinámica, selecciona doblemente las uvas, provenientes de cepas viejas de mencía y un pequeño porcentaje y un 5% de variedades blancas, fermentado en tinas de madera e inoxidable con bazuqueos durante 21 días, Maloláctica. Crianza de 10 meses en barricas de roble francés.

Crianza : Menos de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Rubí medio



Nariz : Zarzamora, Arandano, Grosella, Violeta, Chocolate



Boca : Semi seco, Tanino medio, Cuerpo medio



Maridaje

Camarón, Atún, Lubina, Pollo, Res, Carne Madurada,

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online