

# VINO TINTO - PÉTALOS DEL BIERZO 19 - 750 ML

## PETALOS



**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 : .

### Notas de Cata.



Vista : Rubí medio



Nariz : Zarzamora, Arandano, Frambuesa, Violeta, Fruto seco



Boca : Semi seco, Acidez suave, Tanino medio, Cuerpo medio



### Maridaje

Camarón, Atún, Lubina, Pavo, Carnero,

### Calificación

**MARINTER**<sup>MS</sup>

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO