



LEIROS 2005

Leiros en gallego-berciano son parcelas pequeñas. Las uvas de este vino proceden de viñedos orientados al norte, sobre suelos de arena granítica, a 650-750 metros de altitud. Con 16 meses de crianza en barrica y sin clarificar ni filtrar, este es un vino para guardar y disfrutar con los años.

VARIEDADES

Mencia 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DO Bierzo

VIÑEDOS

100+ años

Orientación norte

SUELO

Arena de granito y arcilla

ALTITUD

650-750 metros

ELABORACIÓN

Vendimia manual. Maceración pelicular prefermentativa en frío y fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en barrica francesa. Sin filtración ni clarificación.

CRIANZA

16 meses en barricas francesas, nuevas y de un uso.

ALCOHOL

14%

PRODUCCIÓN

4.000 botellas

NOTA DE CATA

En nariz este vino muestra intensos aromas de kirsch, violeta y grafito. En boca se caracteriza por sabores de cereza y arándano secos, y un toque de tabaco. Bien equilibrado con taninos redondos y una agradable acidez. Largo y elegante.

