



BALOIRO 2021

Baloiro refleja perfectamente los suelos arenosos y arcillosos de donde provienen las uvas. Estos suelos nos dan uvas de Mencía estructuradas y maduras, aptas para la larga crianza. La cuidadosa selección de barrica y foudre respeta el perfil gustativo de la uva y resulta en un vino largo e intenso, pero elegante.

VARIEDADES

Mencía 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DO Bierzo

VIÑEDOS

60-90 años

Orientación sureste y suroeste

SUELO

Arena de granito y arcilla

ALTITUD

500-650 metros

ELABORACIÓN

Vendimia manual. Maceración prefermentativa en frío y fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable.

CRIANZA

18 meses en barrica francesa y foudre austríaco

ALCOHOL

13,5%

PRODUCCIÓN

12.500 botellas

300 Magnum

NOTA DE CATA

Intensos aromas de frutas negras frescas con notas de especias dulces. En boca, el vino ofrece un gran equilibrio con taninos sedosos que aportan una sensación suave. El final refrescante es una característica destacada, que indica una buena acidez que le da vivacidad al vino.

