

SAN ESTEBAN

Altos de San Esteban

LA MENDAÑONA 2008

De la mitad superior de la ladera de nuestra parcela La Mendañona nace este vino de viña. Los más de 700 metros de altitud de la parcela, más un suelo totalmente atípico de arcilla roja dan como resultado nuestro vino más especial. Un vino de guarda que solo saldrá al mercado en añadas excepcionales.

ALTOS DE SAN ESTEBAN LA MENDAÑONA

Suelos: Arcilla roja.

Crianza: 18 meses en barricas de 225 y 500 l. de roble francés.

{ MENCÍA }

2008

A Patarita.

- Bodega: Marqués de Bembibre S.L.
- Enología: Germán R. Blanco.
- Viticultura: Germán R. Blanco.
- Nombre del vino: Viñas de Monte.
- Cosecha: 2008.
- Clasificación de la cosecha: Excelente.
- Embotellado: Septiembre de 2010.
- Viñedo: La Mendañona (1,8 Ha.)
- Altitud: entre 700 y 800 m.
- Municipios: Albares de la Ribera.
- Región: Bierzo.
- Suelos: Arcilla roja.
- Variedades de uva: Mencía.
- Patrón: mayoritariamente 110-R.
- Edad de las cepas: 10 años.
- Densidad de Plantación: 3800 cepas/Ha.
- Producción/Cepa: 0,8 Kg.
- Estilo de formación y poda: Espaldera con doble cordón. Podas cortas.
- Irrigación: No.
- Despampanado: Si.
- Desnietado: Si.
- Despuntado: No.
- Deshojado: Si.
- Aclareo de racimos: No.
- Vendimia: Manual (Selección estricta) y en pequeñas cajas.
- Fecha de vendimia: Segunda semana de Octubre.
- Selección: Si, en viña.
- Despalillado: Si.
- Estrujado: No.
- Sulfitos: dosis mínimas.
- Depósitos: Acero inoxidable.
- Maceración Prefermentativa: Si, entre 5 y 8 días a unos 10°C con nieve carbónica.
- Temperatura de fermentación: 25-28° C de media.
- Remontados/Bazuqueos: Remontados.
- Maceración Post-fermentativa: tres semanas.
- Fermentación maloláctica: 100% en barricas nuevas de roble francés de 225 l.
- Crianza: el vino se cría en barricas nuevas de roble francés de 225 y 500 l. Los tostados son siempre medios y las barricas, en esta añada, son 100% nuevas. La crianza duró 18 meses sin ningún tipo de trasiego.
- Grado alcohólico: 13,5% Vol.
- Filtración: No.
- Clarificación: No.
- Estabilización: No.
- Producción 2008: 1500 botellas de 0,75 l. y 25 Magnum (1,5 l.)