

SAN ESTEBAN

Altos de San Esteban

SAN ESTEBAN 2009

Al estilo bordelés y con el fin de salvaguardar la máxima calidad de nuestros Viñas de Monte y La Mendañona, desde la añada 2009, hemos decidido sacar este vino que no es otra cosa que las barricas de Viñas de Monte y La Mendañona que consideramos por cata que tienen menor potencial de envejecimiento. Con una crianza más corta a su vez, pretendemos que nuestro San Esteban sirva de acercamiento a sus hermanos mayores, siendo cómo es, un vino más accesible y de trago más amable, sin perder por ello ni un ápice de su personalidad.

ALTOS DE **SAN**
ESTEBAN
2009

Mencia (35%),
Cabernet-Sauvignon (33%),
Merlot (32%).
Arcilla roja, piedra y arenas graníticas
8 meses en barricas francesas de 500 y 225 l.

- Bodega: Marqués de Bembibre S.L.
- Enología: Germán R. Blanco.
- Viticultura: Germán R. Blanco.
- Nombre del vino: San Esteban.
- Cosecha: 2009.
- Clasificación de la cosecha: Muy Buena.
- Embotellado: Noviembre de 2010.
- Viñedo: San Esteban (3 Ha.), La Mendañona (1,8 Ha.)
- Altitud: entre 700 y 800 m.
- Municipios: Albares de la Ribera y San Esteban del Toral
- Región: Bierzo.
- Suelos: Arcilla roja, piedras y arenas graníticas.
- Variedades de uva: Mencia (35%), Cabernet-Sauvignon (33%), Merlot (32%).
- Patrón: mayoritariamente 110-R.
- Edad de las cepas: 10 años.
- Densidad de Plantación: 3800 cepas/Ha.
- Producción/Cepa: 2,2 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: Si.
- Vendimia: Manual (Selección estricta) y en pequeñas cajas.
- Fecha de vendimia: Última semana de Octubre.
- Selección: Si, en viña.
- Despalillado: Si.
- Estrujado: Si.
- Sulfuroso: 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: No superior a una semana.
- Fermentación maloláctica: 100% acero inoxidable.
- Crianza: el vino se cría en barricas de un vino de roble francés de 225 y 500 l. Los tostados son siempre medios. La crianza duró 8 meses sin ningún tipo de trasiego.
- Grado alcohólico: 14% Vol.
- Filtración: No.
- Clarificación: No.
- Estabilización: No.
- Producción 2009: 13000 Botellas de 0,75 l.