



TERCER MOTIVO BIERZO 2008

CALIFICACIÓN:

Muy Buena

VARIEDAD:

Mencia 100%.

TIPO DE VIÑEDO:

Uva procedente de pagos de más de 60 años situados en Carracedelo.

TIPO DE CORDÓN

Plantadas en espaldera y vaso.

VENDIMIA:

Realizada manualmente en cajas de 16 kg.

MACERACIÓN:

15 días a temperatura controlada mediante duchas.

ENVEJECIMIENTO:

6 meses en barrica francesa al 60% y americana al 40 %.

EMBOTELLADO:

2010

PRODUCCIÓN:

70.000 botellas.

FILTRADO Y CLARIFICADO:

Ligero proceso de clarificado y filtrado, Esto puede dar lugar a ligeras precipitaciones en un futuro.

ENÓLOGO:

Issac Fernández Montaña.

Prova vertical das safras 2007 e 2008. Harmonização perfeita com o risoto.

Risoto de funghi porcini secci. Jantar em 09/02/2013.