



### 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. Boa harmonização com o camarão empanado.

*Camarão empanado no molho de queijo e maionese de camarão.  
Almoço em 09/02/2013.*