



DON BERNARDINO 4^a GENERATION

DON BERNARDINO

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

REBSORTEN

WEINBERGE

BODEN

KLIMA

G

Alte Mencía

Auswahl von Weinbergen

Granit und Schiefer

Kontinental; sehr heiße

D.O Ribeira Sacra (Lugo)

**ALTER DER
REBSTÖCKE**
Über 30 Jahre

WEINBAU

Trockenfeldbau,
traditionell, manuell
und auf steilen Hängen

Sommer und kalte Winter

SUBZONE: AMANDI

VINIFIKATION UND AUSBAU

Aus einer sorgfältig ausgewählten Lese, sehr limitierter Produktion und handwerklicher Herstellung. Die Maischegärung erfolgt temperaturkontrolliert über 12 Tage mit drei täglichen Umwälzungen, um eine optimale Extraktion von Tanninen und Sortenaromen zu erreichen. Nach dem Abstich reift der Wein in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche unterschiedlichen Alters, wo er den biologischen Säureabbau durchläuft und etwa 14 Monate bis zur endgültigen Assemblage verbleibt.

ANMERKUNGEN

Die 4. Generation ist ein Werk von Emilio Rodríguez. Die Geschichte dieses Weins beginnt im Jahr 1997, als Don Bernardino seinen ersten Barriquewein herstellte – den ersten der D.O. Ribeira Sacra und damit auch Galiciens. Der „Selección Especial 1997“ wies den Weg zu dem, was heute der feinste und authentischste Ausdruck der Region Amandi ist.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Deep sherry red color. Distinguished and delicate aromatic intensity, red fruits mixed with oak and soil notes. Very matured tanins, elegant, structured, silky and well balanced.

TECHNISCHE DATEN

PRODUKTION

VERPACKUNG

Alkoholgehalt: 14,0 % Vol.

500 Kisten

Karton mit 6 Flaschen à 0,75 l

Gesamtsäure: 5,6 g/l

91
Wine Spectator
WineSpectator.com