



## DON BERNARDINO

### HERKUNFTSBEZEICHNUNG

**G**

D.O Ribeira Sacra (Lugo)

SUBZONE: AMANDI

### REBSORTEN

Alte Mencía

### WEINBERGE

Auswahl von Weinbergen

### BODEN

Granit und Schiefer

### KLIMA

Kontinental; sehr heiße Sommer und kalte Winter

### ALTER DER REBSTÖCKE

Über 30 Jahre

### WEINBAU

Trockenfeldbau,  
traditionell, manuell  
und auf steilen Hängen

### 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

Alkoholgehalt: 14,0 % Vol.

Gesamtsäure: 5,6 g/l

### PRODUKTION

500 Kisten

### VERPACKUNG

Karton mit 6 Flaschen à 0,75 l

91  
Wine Spectator  
WineSpectator.com