



DON BERNARDINO MENCIA DE AMANDI

DON BERNARDINO HERKUNFTSBEZEICHNUNG

D.O Ribeira Sacra (Lugo)

SUBZONE: AMANDI

REBSORTEN

Alte Mencía

WEINBERGE

Auswahl charakteristischer

Parzellen

ALTER DER REBSTÖCKE

Der jüngste Weinberg ist 22

Jahre alt

BODEN

Granit und Schiefer

WEINBAU

Trockenfeldbau,

traditionell, manuell, auf

steilen Hängen

KLIMA

Kontinental; sehr heiße

Sommer und kalte Winter

VINIFIKATION UND AUSBAU

Auswahl unserer kleinsten und charakteristischsten Weinberge.

Die Parzellen liegen über die gesamte Subzone Amandi verteilt, mit einem bedeutenden Anteil aus dem Gebiet von Chanteiro.

Die Trauben werden in Pickups zur Kellerei transportiert, über Nacht im Freien abgekühlt und am nächsten Tag entrappt, ohne gequetscht zu werden.

Maischegärung und alkoholische Gärung in Edelstahltanks während 10 Tagen mit lokal angepassten Hefen.

ANMERKUNGEN

Don Bernardino Mencía ist ein subtiler und eleganter Wein, der Jahrgang für Jahrgang seine sensorischen Eigenschaften und seine konstante Qualität bewahrt.

Er ist der traditionelle Wein von Amandi – der galicische Rotwein schlechthin: atlantisch im Charakter, rund und elegant

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Cherry red color with violet reflections. Its aroma is very varietal, red fruit, intense and elegant. In mouth is velvet, with volume, silky and fresh

TECHNISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13,0 % Vol.

Gesamtsäure: 5,2 g/l

PRODUKTION

3.500 Kisten

VERPACKUNG

Karton mit 12 oder 6 Flaschen à 0,75 l

oder 0,375 l

90
Wine Spectator
WineSpectator.com

