



DON BERNARDINO



## FINCA MEZQUITA SINGLE VINEYARD

### HERKUNFTSBEZEICHNUNG

D.O Ribeira Sacra (Lugo)

SUBZONE: AMANDI

Lage Paraje de la Mezquita.

### REBSORTEN

Alte Mencía

### WEINBERGE

Ein einziger Weinberg

### BODEN

100 % GNEIS

### WEINBAU

Trockenfeldbau,  
traditionell, manuell  
und auf steilen Hängen

### KLIMA

Kontinental; sehr heiße  
Sommer und kalte Winter

### ALTER DER REBSTÖCKE

Über 60 Jahre

## VINIFIKATION UND AUSBAU

Limitierte Produktion von 2.000 kg Trauben aus einem historischen Weinberg im Herzen von Amandi – dem einzigen Gebiet, in dem Gneis vorkommt.

Dieser Stein vereint die Vorzüge von Granit und Schiefer und verleiht dem Boden eine einzigartige Persönlichkeit. Die Vinifikation erfolgt nach einer besonderen Methode, die Kohlensäuremaischung und alkoholische Gärung kombiniert. Der Wein wird sanft gepresst, führt den biologischen Säureabbau im Barrique durch und reift 24 Monate in französischen Eichenfässern mit über 60 Monaten Trocknungszeit, sorgfältig ausgewählt und mehrfach verwendet.

## ANMERKUNGEN

Dies ist das Herzstück von Don Bernardino. Unser Großvater Emilio, die 2. Generation, wählte die besten Mencía-Reben aus seinen Weinbergen im heutigen Flussbett des Sil, kurz bevor diese überflutet wurden. Er grub sie aus und pflanzte sie auf seinem höchstgelegenen Besitz in den Bergen – fern vom Fluss.

Heute ist dieses Weingut die Finca Mezquita, und wir sind stolz darauf, dieses Erbe zu bewahren und weiterzugeben.

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Red color, high intensity. Nose very complex, evolving, elegant, red and black fruit. Notes of soil and French oak. Mature tanins, structured, volume, silky, very large.

### TECHNISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 15,5 % Vol.

Gesamtsäure: 5,6 g/l

### PRODUKTION

150 Kisten

### VERPACKUNG

Holzkisten mit 6 Flaschen

