



DON BERNARDINO

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

REBSORTEN

IBIO AMANDI

WEINBERGE

BODEN

KLIMA

G

Alte Mencía

Auswahl von Weinbergen in der Lage Chanteiro

Granit

Kontinental; sehr heiße

D.O Ribeira Sacra (Lugo)

SUBZONE: AMANDI

ALTER DER

REBSTÖCKE

Über 24 Jahre

WEINBAU

Traditionell und von Hand durchgeführt

Sommer und kalte Winter

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben werden gekühlt und 3 Tage lang bei 10 °C mazeriert.

Die Gärung erfolgt mit zuvor angepasster, lokaler Hefe in offenen Tanks.

Nach einer sanften Pressung über 8 Stunden wird der Wein in Fässer umgefüllt, wo die malolaktische Gärung stattfindet und er bis zur Assemblage reift.

ANMERKUNGEN

Da dieser Wein aus einem Berggebiet stammt, liegen die Weinberge auf unterschiedlichen Höhen.

Der Abstand zum Fluss ist entscheidend für das vegetative Wachstum und die phenolische Reife.

Je höher die Weinberge über dem Fluss liegen, desto langsamer entwickelt sich die Pflanze im Vergleich zu den Weinbergen in Flussnähe.

In größeren Höhen ist die Temperatur niedriger und das Risiko von Frost höher.

Zur Erntezeit jedoch weisen die Trauben aus den höher gelegenen Weinbergen eine höhere Säure und einen geringeren Zuckergehalt auf.

Die Böden von Chanteiro bestehen aus Granit, sind sandig und wenig tiefgründig.

Aufgrund der starken Drainage ist eine spezifische Bodenbearbeitung erforderlich, um die Dehydration der Früchte und Wasserstress zu vermeiden.

So entsteht eine große Konzentration an frischen Aromen und weichen, süßen Tanninen.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Red color with violets. Nose of red fruit, with elegant ok flashes. Volume, silky, good structure and well balanced

TECHNISCHE DATEN

PRODUKTION

VERPACKUNG

Alkoholgehalt: 14,0 % Vol.

700 Kisten

Karton mit 6 Flaschen à 0,75 l

Gesamtsäure: 5,2 g/l



IBIOS were descendent of Noah. It's said that they brought the first vines to Chanteiro. And they'd come in stone boats