



DON BERNARDINO



MELANIO SINGLE VINEYARD

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

G

D.O Ribeira Sacra (Lugo)

SUBZONE: AMANDI

Ort: Doade, Lage La Capitana

REBSORTE

N

Alte Mencía-

Reben und

andere

WEINBERGE

Ein einziger Weinberg in

Doade, vollständig nach

Süden ausgerichtet.

BODEN

100 % Schiefer

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

Etwa 900 kg Trauben aus einem alten Mencía-Weinberg, in dem einige historische Sorten wie Garnacha Tintorera, Brancellao und Merenzao in geringen Mengen eingemischt sind.

Die Gärung erfolgt in offenen Behältern mit einer vorfermentativen Mazeration und spontaner alkoholischer Gärung.

Der biologische Säureabbau findet im 500-Liter-Fass statt, in dem der Wein 24 Monate reift.

ANMERKUNGEN

Die Parzelle Melanio liegt in Doade, dem Herzstück der schieferreichen Böden von Amandi. Traditionell beginnt hier die Weinlese der Ribeira Sacra. Es handelt sich um ein Gebiet mit früher und schneller Reifung, in dem hohe Alkoholgrade erreicht werden können, wenn das Ziel die phenolische Reife ist – daher die Einzigartigkeit dieses Weins.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Red color. Nose very complex, evolving, elegant, wet slate flashes. Medium structured, volume, silky, and well balanced

TECHNISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 15,5 % Vol.

Gesamtsäure: 5,6 g/l

PRODUKTION

50 Kisten

VERPACKUNG

Holzboxen mit 6 Flaschen

