



DON BERNARDINO

MELANIO SINGLE VINEYARD

HERKUNTSBEZEICHNUNG	REBSORTE	WEINBERGE	BODEN	KLIMA
G D.O Ribeira Sacra (Lugo) SUBZONE: AMANDI Ort: Doade, Lage La Capitana	N Alte Mencía- Reben und andere	Ein einziger Weinberg in Doade, vollständig nach Süden ausgerichtet.	100 % Schiefer WEINBAU Trockenfeldbau, traditionell, manuell	Kontinental; sehr heiße Sommer und kalte Winter
			ALTER DER REBSTÖCKE Über 60 Jahre	und auf steilen Hängen

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.

PRODUKTION

50 Kisten

VERPACKUNG

Holzkisten mit 6 Flaschen



Gesamtsäure: 5,6 g/l