



DON BERNARDINO



DON BERNARDINO BLANCO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O Ribeira Sacra.
Provincia de Lugo

VARIEDAD

Godello, Albariño y
Treixadura

VIÑEDOS

Selección de cepas de
viñedos antiguos

SUELO

Granítico

CLIMA

Continental. Veranos muy
cálidos e inviernos fríos

EDAD

Más de 30 años

VITICULTURA

Tradicional y manual

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Las uvas proceden de cepas entremezcladas en los viñedos viejos de Mencía. Se recolecta a mano en cajas de 20 kilos. En bodega son enfriadas con CO2 y prensadas. Fermentan con levaduras salvajes en tanque de acero inoxidable.

COMENTARIOS

Antiguamente nuestros abuelos no disponían de los medios actuales para hacer mezclas. Tradicionalmente cada casa disponía de uno o dos viñedos que elaboraban mezclados. Los ensamblajes se producían en la tierra, por eso en los viñedos más viejos de Amandi existen todavía cepas viejas de Godello entremezcladas con las Mencías Viejas.

CARACTERÍSTICAS

TÉCNICAS

12,5% Vol

6,5 g Acidez Total

PRODUCCIÓN:

500 cajas

PRESENTACIÓN

COMERCIAL

Cajas de carton de 12 o 6
botellas

RECONOCIMIENTOS

91

Wine Spectator
WineSpectator.com

Plata

