



DON BERNARDINO



DON BERNARDINO MENCÍA

DENOMINACIÓN DE
ORIGEN

D.O Ribeira Sacra.
Subzona de Amandi

VARIEDAD
Mencía Vieja

VIÑEDOS
Selección de viñedos

EDAD
El más joven tiene 22 años

SUELO
Granítico y Pizarra

VITICULTURA
De seco, tradicional, manual
y fuertes pendientes

CLIMA
Continental. Veranos
muy calurosos con
inviernos fríos

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Selección de nuestros viñedos más pequeños y singulares. Parcelas distribuidas por toda la subzona de Amandi, con una presencia muy importante de la zona de Chanteiro. Las uvas se llevan a la bodega en pickups, se dejan enfriar a la intemperie por la noche y al día siguiente se despalillan, sin estrujar. Maceración y fermentación en inoxidable durante 10 días con levaduras locales previamente adaptadas.

COMENTARIOS

Don Bernardino Mencía es un vino sutil y elegante que añada tras añada es constante manteniendo sus características organolépticas y su linea de calidad. Es el vino tradicional de Amandi, el vino tinto Gallego por excelencia. El perfil Atlántico, el redondo y elegante.

CARACTERÍSTICAS
TÉCNICAS
13,0% Vol
5,2 g Acidez Total

PRODUCCIÓN:
3.500 cajas

PRESENTACIÓN
COMERCIAL
Cajas de carton de 12 o 6
botellas de 0,75 y 3/8

RECONOCIMIENTOS
90
Wine Spectator
WineSpectator.com

