



DON BERNARDINO



FINCA MEZQUITA

Single Vineyard

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O Ribeira Sacra.
Subzona de Amandi.
Pueblo de Amandi, Paraje
de la Mezquita

VARIEDAD

Mencía Vieja

VIÑEDOS

Un único viñedo en Amandi,

SUELO

Gneis 100%

CLIMA

Continental. Veranos
muy cálidos e inviernos
fríos.

EDAD

Más de 80 años

VITICULTURA

De secano, tradicional,
manual y fuertes pendientes

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Una producción limitada de 2.000 kilos de uva. Un viñedo histórico en pleno corazón de Amandi. El único en el que se encuentra el Gneis. Piedra que conforma un suelo con las virtudes del granito y la pizarra. Es una elaboración única en la que se usan las técnicas mixtas de la maceración carbónica y fermentación alcohólica. Se prensa en dulce, realiza la maloláctica en barrica. Permanece 24 meses en barricas francesas con secado de más de 60 meses. Seleccionadas y con varios usos

COMENTARIOS

Es el corazón de Don Bernardino. Nuestro abuelo Emilio, 2ª Generación, seleccionó las mejores vides de Mencía en los viñedos que tenía en el actual cauce del río Sil justo antes de que sus viñedos fuesen anegados. Los arrancó y los plantó en la propiedad más alta que tenía en la montaña, lejos del río. Hoy esa propiedad es Finca Mezquita y es nuestro orgullo conservar y transmitir este legado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

15,5% Vol
5,6 g Acidez Total

PRODUCCIÓN:

150 cajas

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Cajas de madera de 6 botellas

RECONOCIMIENTOS

Nunca se ha presentado debido a su escasa
producción