



DON BERNARDINO



Los IBIOS fueron descendientes de Noé. Se dice que ellos trajeron las primeras vides a Chanteiro(Amandi) y que llegaron en unas barcas de piedra tras el diluvio universal.

IBIO Primera Parte

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O Ribeira Sacra.
Amandi

VARIEDAD

Mencía

VIÑEDOS

Selección de viñedos en el
paraje de Chanteiro

SUELO

Granítico

CLIMA

Continental. Veranos muy
calurosos con inviernos fríos

EDAD

Superior a los 24 años

VITICULTURA

Tradicional y manual

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La uva se enfría y se macera durante 3 días a 10 °C. Se fermenta con levadura local previamente adaptada y es elaborado en tanques abiertos. Se prensa en dulce durante 8 horas y se pasa a barrica en donde realiza la maloláctica y permanece hasta su ensamblaje.

COMENTARIOS

Debido a que este vino proviene de un paraje enclavado en una montaña, los viñedos están situados a distintas alturas, la distancia respecto al río es clave a la hora del desarrollo vegetativo y la síntesis fenólica. A mayor altitud respecto al nivel del río el desarrollo vegetativo de la planta es más lento que en los viñedos más próximos al agua. Arriba, la temperatura es menor y el riesgo de heladas es mayor. En cambio, a la hora de la vendimia la acidez de la uva es mayor en los viñedos altos y la concentración de azúcares es menor. Los suelos de Chanteiro son graníticos, arenosos y poco profundos. Debido al gran drenaje que se produce durante el año es necesario trabajar específicamente el suelo para evitar la deshidratación de los frutos y el estrés hídrico, de este modo se consigue una gran concentración de aromas frescos y taninos dulces.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

14,0% Vol

5,2 g Acidez Total

PRODUCCIÓN:

700 cajas

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Cajas de carton de 6 botellas

FECHA DE EXPEDICIÓN

Julio 2021