



DON BERNARDINO



MELANIO

Single Vineyard

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O Ribeira Sacra.
Subzona de Amandi.
Pueblo de Doade. Paraje
de La Capitana.

VARIEDAD

Mencía Vieja y otras

VIÑEDOS

Un único viñedo en Doade,
expuesto totalmente al Sur.

EDAD

Más de 60 años

SUELO

Pizarra 100%

VITICULTURA

De secano, tradicional,
manual y fuertes pendientes

CLIMA

Continental. Veranos
muy cálidos e inviernos
fríos.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Son unos 900 kilos de uva en un viñedo de Mencía vieja, en el que se entremezclan alguna cepa de variedades históricas como la Garnacha tintorera, Brancellao y Merenzao en cantidades anecdóticas. Se elabora en depósitos abiertos con una maceración prefermentativa y una fermentación espontánea. La maloláctica la realiza en su barrica de 500L, en donde se cría durante 24 meses.

COMENTARIOS

La parcela de Melanio está situada en la zona de Doade, lugar por excelencia de los suelos pizarrosos de Amandi. Tradicionalmente suele ser en donde se comienza la vendimia en Ribeira Sacra. Es una zona de maduración temprana y rápida en la que se pueden conseguir altos grados de alcohol cuando el objetivo es llegar a la maduración fenólica; de ahí la singularidad de este vino.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

15,5% Vol
5,6 g Acidez Total

PRODUCCIÓN:

50 cajas

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Cajas de madera de 6 botellas

RECONOCIMIENTOS

Nunca se ha presentado debido a su escasa
producción