



DON BERNARDINO



Existen zonas en Ribeira Sacra en donde los jabalíes habitan a sus anchas. Los cazadores no pueden controlar la población y estos animales pueden llegar a pesar más de 200 kilos debido al exceso de alimentación.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O Ribeira Sacra.
Subzona de Amandi.
Pueblo de Pinol. Paraje de Chanteiro

VARIEDAD

Mencía Vieja

VACAMULO

Single Vineyard

VIÑEDOS

Un único viñedo en Chanteiro

SUELO

Granito 100%

CLIMA

Continental. Veranos muy cálidos e inviernos fríos.

VITICULTURA

De secano, tradicional, manual y fuertes pendientes

EDAD

Más de 80 años

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Una producción limitada de 1.700 botellas. Fermentado en depósitos abiertos de 3.000 litros. Con levadura local previamente adaptada.y una temperatura controlada de 18°C. Se prensa en dulce y realiza la maloláctica en barricas francesas con 60 meses de secado Bureau Veritas. Es una elaboración única en la que se usa la técnica del “double barrel” para conseguir una finura aromática sin precedentes.

COMENTARIOS

Debido a ser un suelo con poca profundidad y gran drenaje necesita de cuidados específicos para conservar la humedad y evitar el estrés hídrico (formación baja y mulching). El suelo granítico permite obtener una maduración muy lenta debido a que los microcristales de cuarzo y mica reflejan la luz solar evitando acumular mucho calor en el suelo; así la planta no sufre grandes golpes de calor y evita que los aromas de las uvas desaparezcan. El río ejerce de termorregulador durante todo el período vegetativo permitiendo en la zona baja de la ribera alargar el ciclo de la planta hasta 20 días.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

15,5% Vol
5,6 g Acidez Total

PRODUCCIÓN:

170 cajas

PRESENTACIÓN COMERCIAL

4x Canister en cajas de cartón

RECONOCIMIENTOS

Nunca se ha presentado debido a su escasa producción