



# Características de La uva Mencia

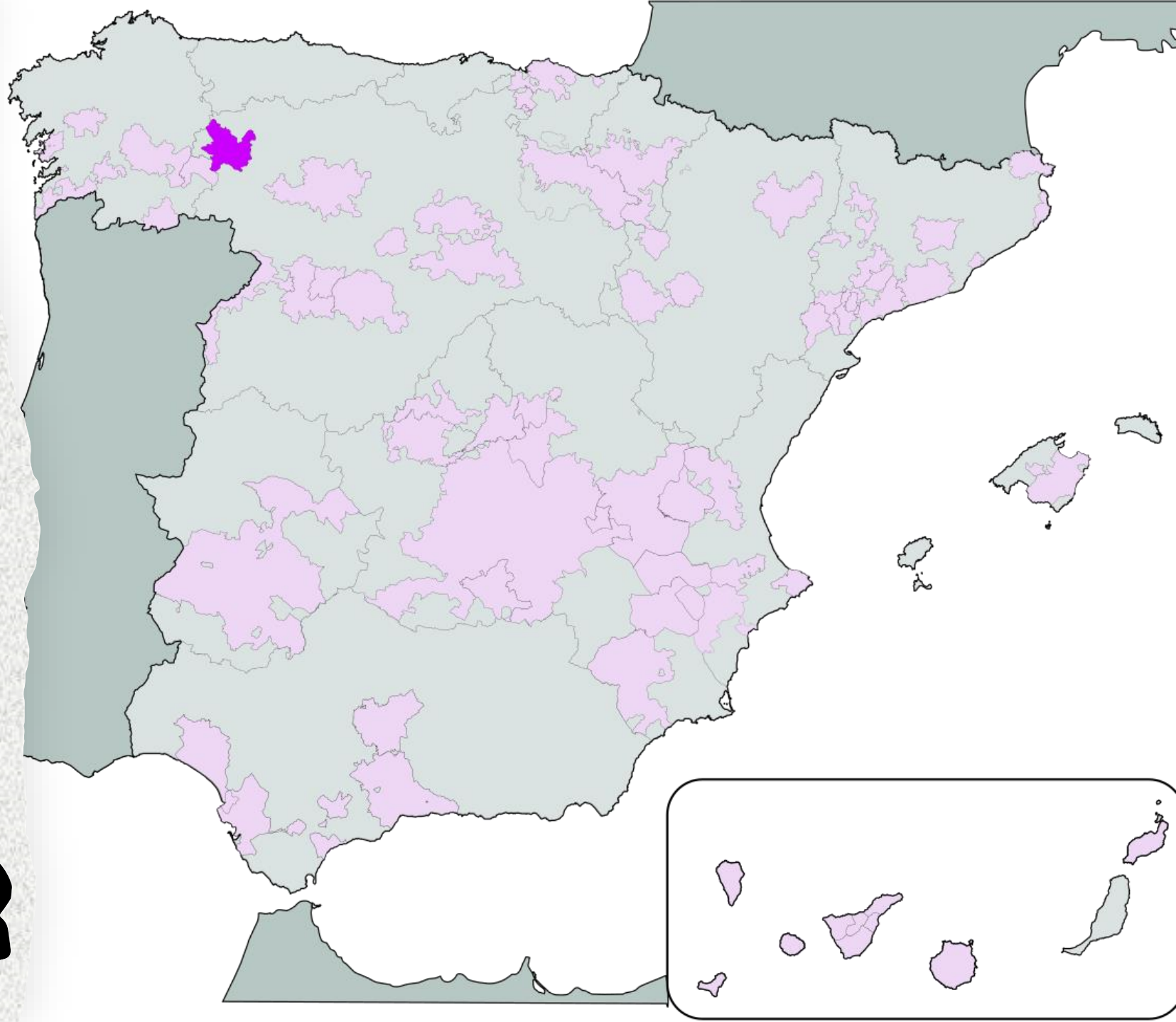
## ORIGEN

Mencía es una uva de vino tinto originaria del noroeste de España . Sinónimo de los vinos tintos del Bierzo , ha disfrutado de una especie de resurgimiento en las últimas décadas tras años de producir vinos ligeros y astringentes.

Alguna vez se pensó que la variedad estaba relacionada con el Cabernet Franc, por su piel gruesa y su color violáceo. Sin embargo, las modernas pruebas de ADN han refutado esta teoría, pero han revelado que es genéticamente idéntico al Jaén de Portugal . Por lo que se cree que la variedad proviene de DAO en Portugal.

La Mencía comenzó a utilizarse como vino de mesa, pero fue cuestionada y el famoso productor Alvaro Palacios, pionero en los vinos de la región del Priorat puso en el mercado grandes vinos con la variedad Mencía y se consideró la posibilidad de que la zona del Bierzo diera a partir de entonces vinos de calidad. ( Pétalos del Bierzo, Corullon ).

La propia región del Bierzo se encuentra en las estribaciones onduladas justo dentro de Castilla y León y al noroeste de León . Está al este de Valdeorras en Galicia .



## LA MENCÍA Y EL DESAFÍO DE LOS PRODUCTORES PARA ELABORARLA

- Bajos rendimientos.

- Susceptible al botritis y al mildiu

- Debe cosecharse con prontitud porque pierde la acidez rápidamente.

- Su alto contenido en alcohol y su moderada acidez es un desafío para los productores tanto en la cosecha como en la bodega.

- El roble, se utiliza con moderación porque eclipsa los delicados aromas y sabores.

- Algunos productores están comenzando a hacer vinos de maceración carbónica, para hacerla más aromática y reducir los taninos, pero es cierto que aún no hay resultados que atraigan al mercado.

## CLASIFICACION DE LOS VINOS DEL BIERZO

Dentro de la clasificación DO Bierzo desde hace unos años se amplió un artículo en el que se permitía hacer uso del nombre de una unidad geográfica menor (nombre geográfico) junto con las siguientes menciones, siempre y cuando cumplan con las condiciones que asimismo se indican:

- **Vino de Villa seguido del nombre geográfico de un municipio o pedanía de los incluidos en el área geográfica delimitada, siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con un 100% de uvas procedentes de parcelas ubicadas en dicho municipio o pedanía, además de cumplir con la limitación de rendimiento**
  
- **Vino de Paraje seguido del nombre geográfico de uno de los parajes identificados en el área geográfica de la DOP «BIERZO», siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con un 100% de uvas procedentes de parcelas ubicadas en dicho paraje. Excepcionalmente, un paraje podrá tener parte de su territorio en varios términos municipales o pedanías limítrofes, además de cumplir con la limitación de rendimiento**

## NIVELES DE DESIGNACIÓN POR UNIDADES GEOGRÁFICAS



<b>Vino de la DO Bierzo</b>	Es la actual delimitación geográfica de la Denominación de Origen Bierzo.
<b>Vino de Villa</b>	El 100% de la uva que se utilice debe proceder de parcelas que pertenezcan al municipio o pedanía en cuestión. El rendimiento de la uva (kg/ha) será un 20% menor al máximo fijado por la Denominación de Origen Bierzo.
<b>Vino de Paraje</b>	El 100% de las uvas que se utilicen deben proceder de un mismo paraje, de nombre reconocido en el pliego condiciones de la Denominación de Origen Bierzo. El rendimiento de la uva (kg/ha) será un 25% inferior al máximo fijado por la Denominación de Origen Bierzo.
<b>Viña Clasificada</b>	El 100% de las uvas que se utilicen deben proceder de una misma parcela o parcelas colindantes de un mismo paraje, de nombre reconocido en el pliego condiciones de la Denominación de Origen Bierzo y que al menos durante cinco años hayan sido tipificados como vinos de paraje y cuya calidad haya sido reconocida por el Comité de Expertos del Consejo Regulador. El rendimiento de la uva (kg/ha) será un 30% inferior al máximo fijado por la Denominación de Origen Bierzo.
<b>Gran Viña Clasificada</b>	Caso similar al anterior, pero tipificados con al menos cinco años como vinos de viña clasificada y cuya calidad haya sido reconocida por el Comité de Expertos del Consejo Regulador. El rendimiento de la uva (kg/ha) será un 35% inferior al máximo fijado por la Denominación de Origen Bierzo.

## FUERA DEL BIERZO

**Fuera de Bierzo**, Mencía se encuentra en varias otras DO del noroeste de España, entre ellas **Valdeorras**, **Monterrei y Ribeira Sacra**. La variedad también se conoce como Jaén en algunas zonas vinícolas.

## LA CATA

El color: Suele ser un color vivo, granate.

Aromas: Terrosos, vegetales, minerales, frutos rojos y negros.

En boca: Acidez y tanino relativamente frescos. Ligeros en el paso y astringentes.





## LA MENCIA EN OTRAS ZONAS CONOCIDAS



VALDEORRAS: Temperatura continental. Fuertes variaciones de temperatura entre el día y la noche y entre las estaciones. Puede presentarse como varietal o mezclado con Garnacha o Cabernet Sauvignon .



MONTERREI: En cuanto al clima es la diferente a toda la región de Galicia, hace cálida y seca durante el verano y muy fría en invierno. Permite además del vino blanco, **permite el tinto que debe contener un 60 por ciento de Mencía** y/o Merenzao. Las otras variedades tintas permitidas son ( Tempranillo/Tinto Fino , Caíño Tinto y Sousón/Souzão)



RIEBRA SACRA significa ORILLA SAGRADA: Clima Continental

La pendiente de los viñedos asegura un buen drenaje de los suelos de pizarra y granito y las terrazas también están ubicadas cuidadosamente para maximizar las horas de sol. Todos estos factores permiten que las vides produzcan uvas con **sabores concentrados, expresivos del terroño local** .



**A diferencia de otras zonas de Galicia, Ribeira Sacra se especializa en la elaboración de vinos tintos secos** a partir de la uva mencia , que prospera en este clima, **beneficiándose de la larga temporada de maduración** y la marcada variabilidad de temperaturas.



viñedos en terrazas.



Bodega Vinos Arganza

## ENCANTO

VINO; Edición Roble y Selección.

Nada menos que 94 puntos sobre 100 concede Rentería a esta referencia elaborada con uvas seleccionadas de la variedad Mencía (obtiene 90 en la Guía Peñín). Elaborado por Vinos de Arganza, una bodega familiar de El Bierzo, con un proceso de fermentación que se lleva a cabo con una temperatura controlada y envejecido en barricas de roble francés y americano entre cuatro y seis meses.

Notas del sumiller. Encanto tiene un color de cereza picota con ribete violeta, limpio y brillante. Con capa alta. La intensidad aromática se puede describir como media-alta. Tiene notas de frutas negras maduras, grosellas, arándanos... Y también notas lácticas de yogur, balsámica (mentolado), y especiado. Una vez en boca, este vino de El Bierzo tiene una entrada ligeramente dulce, paso medio, y un final largo agradable con una ligera tenacidad.

## Val do Galir Mencía

Val do Galir se elabora con una selección de uvas procedentes de nuestras parcelas situadas en distintas parcelas del municipio de Entoma, como son Valdemioto, Soutiño y O Follo. Laderas donde predominan los suelos pizarrosos.

Vendimia manual en cajas de 15 kgs. Maceración de las uvas en cajas en nevera frigorífica y en depósito 48 horas previas a la fermentación alcohólica. Despalillado y no estrujado de la uva para favorecer los aromas primarios.

Fermentación con levadura autóctona.

10 meses en barricas de roble francés y americano.

### PUNTUACIÓN

91+ptsR. PARKER WINE ADVOCATE

### FICHA TÉCNICA

#### Nombre del Vino

Val do Galir Mencía

#### Bodega

Virgen del Galir

#### Zona de Producción

Valdeorras

#### Cosecha

2022

#### Variedad de Uva empleada

100% mencía

recomendación





## VIA STELLAE 2019

### Vía Romana Adegas e Viñedos

Desde las laderas del río Miño elaboramos nuestros vinos con D.O. Ribeira Sacra.

Después se fermenta a una temperatura de 25°C para respetar la extracción de aromas varietales y de la materia colorante. Antes del embotellado se realiza una filtración amicróbica con objeto de eliminar los microorganismos existentes, consiguiendo de esta manera un vino estable y de calidad.

### Ver

De color rojo rubí con ribetes de color carmesí. De capa media. Limpio y brillante.

### Olfato

Intensidad alta con aromas a frutos rojos (fresa, frambuesa). Ligeras notas especiadas y balsámicas.

### Notas de cata

Equilibrado y balsámico. Con presencia de fruta madura.



## BALOIRO

Vino Tinto Crianza 2019

Zona: Bierzo

Bodega: Bodega Luzdivina Amigo

Uva: Mencía

Baloiro es el vino de la familia Amigó que elabora de sus cepas de Mencía de más de 50 años de edad en El Bierzo, León.

Aroma intenso y característico de la variedad, fruta roja y negra madura.

Sabroso, carnoso y perenne. Envejecimiento de 12 meses en barricas de roble francés y americano. Un vino con muchísimos matices en boca, la mayoría golosos, con puntas balsámicas, muy apropiado para asados de cordero y quesos curados.