

Bodegas Alan del Val Pedrazais Mencia 9 meses en barrica (2014)

IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Alan del Val
Nombre	Pedrazais Mencia 9 meses en barrica
Año	2014
Uvas	Mencia (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Bierzo
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	10,00 €



BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 13.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vendimia manual en cajas de 20 kg., con selección y rápido transporte a la bodega para su procesamiento. VINIFICACIÓN: Despalillado de los racimos y un estrujado energético para poder hacer una buena extracción de todos sus componentes. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable en torno a los 28º a 30º C. haciendo al menos dos remontados diarios. Descube y prensado. Posterior fermentación maloláctica y tras dos trasiegos se pasa a las barricas bordelesas, donde permanece al menos 9 meses hasta que alcanza el afinamiento óptimo.

EMBOTELLADO: Una vez estabilizado el vino se procede a su embotellado. Botella bordelesa de color oscuro para preservar de la luz. El tapón es de corcho natural. Antes de salir al mercado, el Mencia PEDRAZAIS reposa durante al menos cuatro meses en durmientes y en ausencia de luz.

VINEYARD



Bodegas Alan del Val Pedrazais Mencía 9 meses en barrica (2014)

Tierra Procede de la finca PEDRAZ AIS que rodea la bodega. El suelo es de pizarra descompuesta con piedra en superficie, incluso en algunas zonas con trozos de roca también descompuesta. La exposición es Norte-Sur y con ligera pendiente. El marco de plantación es de 2.50 x 1.10 m. y postes de 2 m. que nos permiten una buena exposición solar. Altitud de 450 m. con días cálidos y noches frescas que nos proporcionan una buena acidez necesaria para la longevidad de estos vinos. El laboreo es mecánico con gradas e intercepas. La poda es en cordón doble y la conducción en espaldera, manteniendo una buena relación masa foliar-racimos de uva durante el período vegetativo.

REFERENCIAS

Web <http://www.alandeval.com/vinos-c1j2o>

CATAS (1)

Fecha 7 de diciembre de 2016

Catador Curso De Cata

Puntuación 90.0

Platos Asados al horno como el cabrito, típico de Valdeorras; parrilladas de carne, pollo de corral, guisos de caza (jabalí, corzo...), quesos y embutidos de la zona

Notas Cata de la Bodega:
Rojo cereza con ligero ribete violáceo. Buena capa.
En nariz se presenta intenso con recuerdos de fruta madura, pero con cierta acidez que le confiere frescor.
En boca es amplio, con buen equilibrio entre fruta y madera. El toque de madera, muy sutil, "acaricia el vino". Final largo y prolongado, que nos invita a otro trago

Visual Rojo picota madura, con ribete cardenalicio, buena lágrima. Capa media alta

Olfato Intensidad alta, al servir aromas lácteos y fruta roja y negra madura, ligero verdor y de chuches típicos de la Mencía.

Boca Se confirman los aromas que presentaba en nariz Es amplio con la acidez justa para darle frescor. La madera se presenta justa, no mata a los sabores de la uva. Es un vino muy equilibrado

BOTELLAS SACADAS (1)

7/12/16	Precio de	10,00 €	7/12/16	Consumido		
---------	-----------	---------	---------	-----------	--	--