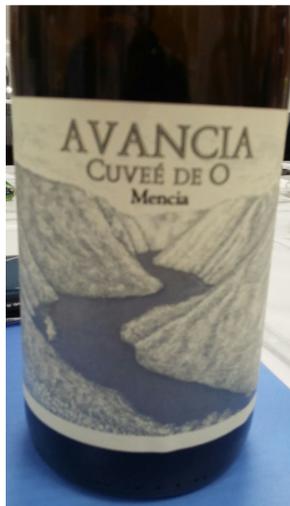


# Avancia Avancia Cuveé de O Mencia (2014)



## IDENTIDAD

Bodega	<b>Avancia</b>
Nombre	<b>Avancia Cuveé de O Mencia</b>
Año	<b>2014</b>
Uvas	Mencia (100 %)
Ubicación	<b>España &gt; Castilla y León &gt; Bierzo</b>
Categoría	Vino Tinto
Precio	<b>9,90 €</b>

## BOTELLA

Volumen 750mL

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.00 %

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vendimia

En el viñedo "Bancales" se vendimió a principios de octubre y en "Ladeira" a mediados de septiembre.

Vinificación

Realiza la fermentación en pequeños fermentadores abiertos de 2 Tm a 5 Tm max., con levaduras salvajes. Se realiza un prensado vertical y tras él, la fermentación maloláctica en bodega de roble francés.

Envejecimiento

El vino tiene una crianza de 8 meses en barricas de roble francés.

Embotellado

Sin filtrar, ni estabilizar ni clarificar.

## VIÑEDO

Viticultura Nombre

Dos viñedos: Bancales y Ladeira.

Descripción

Bancales ( a 630 m de altitud) y Ladeira ( a 550 m de altitud) localizados en la ribera norte del Río Sil con orientación Sureste.

Tierra Superficie

7 Has.

Suelo

Pizarra con pequeñas aportaciones de cuarcita.

Clima

Atlántico.

Rendimiento

7 Tm/ha.



# Avancia Avancia Cuveé de O Mencia (2014)

## CATAS (1)

Fecha **7 de febrero de 2018**  
Catador Curso De Cata  
Puntuación 89.0  
Notas **NOTA DE CATA DE BODEBOCA:**  
Nariz  
Nariz floral, flores azules, violetas, frutillos rojos.  
Boca  
Joven, ligero, delicado. Muy afrutado.  
Visual Color rojo picota madura con ribete violáceo, capa media alta, se presenta limpio y brillante  
Olfato En nariz Al servir lácteos con abundante fruta negra fresca y algo verde, con torrefactos que poco a poco se equilibran  
Boca En boca Presenta un tanino potente y tiene un cierto amargor, toques terciarios torrefactos. Se presenta mucho mejor en nariz que en boca

## BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
7/2/18	Consumido		