



Terras de Javier Rodríguez (Bierzo)



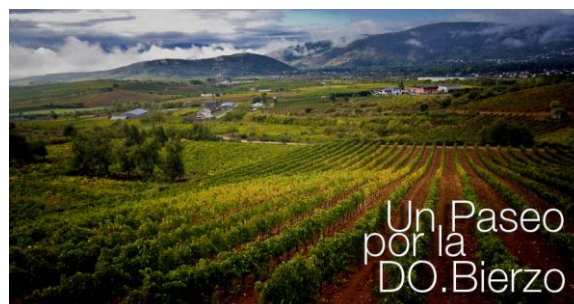
Región	D.O. Bierzo
Variedades	100% Mencía

VIÑEDO: Procede de parcelas pequeñas y diseminadas de entorno a un siglo de edad, siempre **prefiloxéricas**, virtud que se debe su situación aislada y el tipo de terreno.



ELABORACIÓN: Crío-maceración durante aproximadamente una semana a 10° C. Fermentación a 25/27° C durante dos semanas en tanques de madera. La fermentación maloláctica la realiza en barricas de segundo año. Crianza en **barrica francesa durante un periodo de 12 meses.**

ANALITICA	
Grado alcohólico	14,5 %
Acidez	5 g/l
Azúcares	1 g/l



CATA

Rojo cereza brillante con tonalidades purpuras. Aromas a frutos maduros con toques minerales. En la boca es carnoso, pero muy aterciopelado, con fuerte sabor a fruta y fondos de pizarra.



MARIDAJE:

