

# *Dominio de Anza*

## El Rapolao 2016

**Edad de las viñas:** al rededor de 100 años, todas estas plantaciones vienen después del arranque por la filoxera.

**Municipio:** Villafranca del Bierzo

**Pueblo:** Valtuille de abajo

**Suelo:** Arcilla (muy roja) con alto contenido en Hierro.

**Ltitud:** 570 metros aprox.

**Orientación:** Pendiente orientada al oeste y levemente inclinada al sur. Sol de tarde pero muy sombreada a la mañana.

**Superficie:** 0.49 ha con esta orientación y del mismo viticultor, luego el Rapolao tiene una superficie total de unas 3,5 ha en total con diferentes orientaciones que son todas oeste pero con ligeras inclinaciones norte o sur.

**Particularidad de la parcela:** Siempre fue de las fincas que nadie quería puesto que son de maduración mas difícil, el sol no incide por la mañana y empieza a radiar a partir del medio día y unas horas de la tarde, la montaña de Corullón, que está justo en frente hace sombrear las últimas horas de la tarde. Con esta orografía hace que en una distancia de 400 metros haya diferencias de maduración de 10 días, según las cosechas.

**Vinificación:** Se vinificó en tina de madera y El tiempo de contacto fueron 21 días. Y la temperatura no superó los 27 grados.

**Crianza:** 12 meses en barrica francesa de 500l usada. se busca que no haya presencia de roble.

**Graduación alcohólica:** 14 %

**Nº de botellas:** esta añada 1200 botellas

**Fecha de vendimia:** 26 de Septiembre (vendimia 10-12 día mas tarde de lo habitual)



DIEGO MAGARA  
VALTUILLES · LEÓN · ESPAÑA

VERDAD VINO

*Dominio de Anza*  
FINCA EL RAPOLAO