



OKUDA SAN MIGUEL & RAÚL PÉREZ

Vino elaborado con Mencía, de viñedos de 50 años y más, situado en el pueblo de Valtuille de Abajo y disfrutando de suelo arcilloso.

Fermentación de racimo entero en grandes tinas de roble. Maceraciones de entre dos y cinco meses. Crianza en barrica de roble durante 12 meses.

Embotellado sin clarificación ni filtración.

FICHA TÉCNICA

Pueblo

Pueblo Valtuille

Denominación de origen

Bierzo (Castilla y León, España)

Uva

Mencía

Suelo

Arcilloso

Añada

2019

Descripción

Planta de la vid de porte medio erguido y vigorosidad media, sarmientos no muy gruesos, hojas de forma trilobulada y color verde oscuro. La baya más bien pequeña-media de color negro amoratada, racimos de forma troncocónica y tamaño medio.

En función de la subzona de producción, las vendimias se extienden desde la primera semana de septiembre a la primera semana de octubre. Los mostos, ricos en azúcar, presentan sensaciones aterciopeladas. El vino resulta fresco, de sutil aroma y sensaciones complejas. Se elabora con el raspón entero y se fermenta en tinos de roble abiertos entre dos y cinco meses.

Notas de cata

En nariz asoman notas de violeta y aromas frescos de marcada mineralización. Están presentes ciertos recuerdos a capuccino: tiene una nariz muy interesante con un largo desarrollo de matices. En la boca, el terreno está perfectamente representado con un cierto sabor calcáreo, una acidez integrada de modo excelente y una buena estructura. Es un vino exuberante, con mucho volumen, redondo y apetecible.

La crianza se realiza en fudre durante 12 meses, en barricas de 225 litros y en cemento. Se embotella sin clarificar ni filtrar.

Puntuación Parker 2022: **92**