



ACQUISTATO IL

"Puerto del Monte" Mencia DO Bierzo

2019

Dal cuore del Bierzo



Vigneti di 45 anni a Villafranca del Bierzo, nel cuore della regione, dove crescono i vitigni Mencia e Godello. Li coltiva con cura e passione Adriá Bodegas. Siamo tra i 450 e i 700 metri di altitudine. Le uve vengono selezionate in vigna e raccolte a mano a maturazione fenolica ottimale. Giunte in cantina subiscono 48 ore di macerazione a temperatura controllata e quindi vengono fatte fermentare per circa 10 giorni a 28°C. Segue la malolattica e un periodo di affinamento in vasche di acciaio inox, in contatto con i propri lieviti per 2 mesi. A quel punto il vino viene passato in botti di rovere francese e americano, dove riposa per non meno di 8 mesi. Nel calice si presenta di un bel colore rosso ciliegia intenso, con riflessi violacei. Al naso, aromi di frutta nera, grafite e spezie. In bocca, invece, una fresca acidità, bilancia la dolcezza dell'alcol e si integra bene con un tocco di legno di rovere. Medio corpo e lungo il finale fruttato. Vino estremamente versatile, accompagna bene piatti saporiti a base di carni rosse.

Alle spalle di Bodegas Adriá c'è una famiglia abituata al buon lavoro e allo sforzo quotidiano. Si legge sul sito ufficiale: "Dalla nostra infanzia, sappiamo che il successo si basa sullo sforzo e sull'apprendimento". Oggi a guidare l'azienda ci sono Margarita e Rocío, quarta generazione di un progetto nato in terra di Bierzo. La produzione si concentra sulla valorizzazione delle varietà autoctone, coltivate su terreni calcarei e argillosi. Un complesso di 24 ettari, coltivati nel massimo rispetto, nella zona di Villafranca del Bierzo, al confine tra León e Galizia. Qui un microclima atlantico, e terreni argillosi calcarei, garantiscono ai vini inconfondibili note minerali. Raccolta rigorosamente a mano, con cura, i grappoli migliori, più sani e ricchi, danno vita ai vini di Bodegas Adriá.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Villafranca del Bierzo
Uve	100% Mencia
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di Carne

Vinificazione Le uve vengono selezionate in vigna e raccolte a mano a maturazione ottimale. Subiscono 48 ore di macerazione a 8°C. La fermentazione alcolica avviene a 28°C e quella malolattica in 5-9 giorni a 19°C. Il vino rimane in vasche di acciaio inox sui lieviti per 2 mesi prima di affinare per 8 mesi in botti di rovere francese. Viene stabilizzato a freddo, chiarificato e filtrato.

Sensazioni Rosso ciliegia intenso con riflessi violacei. Aromi di frutta nera, note di goudron, mina e spezie. Fresca acidità ben bilanciata con la dolcezza dell'alcol e un tocco di legno, di medio corpo con un lungo finale fruttato

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821