

ADRIÀ
Bodegas

PUERTO DEL MONTE 2019

D.O. Bierzo

Vigneti di 45 anni a Villafranca del Bierzo, nel cuore della regione, su pendii di 450-700 m di altitudine.

La cantina è stata fondata nel 1940 sul Camino de Santiago da un valenciano innamorato di queste terre e delle sue potenzialità.

Nel 2002, accanto al vigneto, è stata realizzata una nuova cantina rispettosa dell'ambiente e del paesaggio rurale, gestita da un team giovane e dinamico.

Le uve vengono selezionate in vigna e raccolte a mano a maturazione fenolica ottimale.

Subiscono 48 ore di macerazione a 8°C. La fermentazione alcolica avviene in 6-10 giorni a 28°C e quella malolattica in 5-9 giorni a 19°C.

Il vino rimane in vasche di acciaio inox sui propri lieviti per 2 mesi prima di affinare per 8 mesi in botti di rovere francese e americano.

Viene stabilizzato a freddo, chiarificato e filtrato.

Rosso ciliegia intenso con riflessi violacei.

Aromi di frutta nera, grafite e spezie.

Fresca acidità ben bilanciata con la dolcezza dell'alcol e un tocco di legno di rovere, di medio corpo con un lungo finale fruttato.



REGIONE VINICOLA

Villafranca del Bierzo, Castiglia e Leon

ANNATA

Ottima



VARIETÀ

100% Mencía



ANALISI TECNICA

Vol: 14% • Ph: 3,6
Zuccheri: 2,1 g/L • Acidità totale: 5,1 g/L

INFORMAZIONI TECNICHE

Affinamento: 8 mesi di barrique



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°

