



# Cuatro Pasos Black

Cuatro huellas de oso descubiertas en un magnífico viñedo de las zonas más elevadas del Bierzo inspiraron el nombre de este vino.

Cuatro firmes pasos que son imprescindibles para alcanzar la excelencia: selección de tierra, cuidado de la vid, clima idóneo y esmero en la elaboración.

Cuatro Pasos Black, 100% Mencía, nace a partir de uvas seleccionadas de cepas equilibradas de bajo rendimiento, la mayoría de más de 80 años, procedentes de viñedos situados en zonas de ladera de la comarca del Bierzo.

Tras la vinificación se completa su crianza entre 7 y 8 meses en barricas de roble francés y americano de 225L de tostado medio.

Se embotella sin clarificación por lo que puede contener partículas en suspensión.



## NOTA DE CATA

### FASE VISUAL

Intensa capa de color rojo picota-guinda.

### FASE OLFATIVA

Intensidad media-alta donde predominan los aromas varietales de fruta negra, (mora, ciruela pasa, cassis). Fruta armoniosamente ensamblada con tostados de la crianza, especiados y ahumados. Fondo mineral.

### FASE GUSTATIVA

Potente y glicérico, con tanino amable muy bien integrado. Retronasal balsámica que invita a un segundo trago.

## FICHA TÉCNICA

**TIPO DE VINO:** Tinto semicrianza

**D.O.:** Bierzo

**UVA:** 100% Mencía

**RENDIMIENTO:** 35 hl/ha

**FERMENTACIÓN:** Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

**CRIANZA:** 8 meses en barrica de roble francés y americano.

**CONTENIDO ALCOHÓLICO:** 14% Vol.

**GASTRONOMÍA:** Carnes asadas, estofados de caza, salsas especiadas, embutidos, cecina y queso curado.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16°-18°C

