

MARTÍN SARMIENTO

M E N C Í A

-VINO DE MONTAÑA-

(Villafranca del Bierzo, 1695). Monje erudito e intelectual, adelantado a su tiempo, que dedicó su vida al estudio de la botánica, la agricultura y a la defensa de la cultura y la lengua gallega.

Martín Sarmiento se elabora a partir de una selección de las mejores uvas de la variedad mencía procedentes de cepas centenarias cultivadas en viñedos de montaña del Bierzo.

La vendimia se realiza de manera manual en cajas de 20 kg. Una vez la uva llega a bodega, y tras pasar por la mesa de selección, realiza una maceración pre-fermentativa a 12°C. Posteriormente comienza la fermentación alcohólica a 25°C, tras la cual vuelve a pasar por un proceso de maceración antes del prensado.

Una vez finalizada la fermentación maloláctica realiza una crianza de 12 meses en barricas de roble francés y termina su elaboración con una nueva crianza en botella durante 24 meses más.

BIERZO
Denominación de Origen

NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Capa alta, color rojo picota, con reflejos guinda.

FASE OLFATIVA

Intensidad media-alta, donde destacan los aromas especiados, ahumados, con notas de frutas rojas en compota, con fondo mineral, elegante y complejo.

FASE GUSTATIVA

Potente y glicérido, con tanino muy bien integrado, con final largo y fresco.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO: Crianza

D.O.: Bierzo

UVA: 100% Mencía

VINIFICACIÓN: Vendimia manual en cajas de 20 kg.

Mesa de selección de uva. Despalillado y estrujado de la uva. Maceración pre-fermentativa a 12°C. Fermentación alcohólica a 25°C. Maceración post-fermentativa. Descubre prensando. Fermentación maloláctica. Filtrado y embotellado. Crianza de 12 meses en bodega de roble francés. Crianza de 24 meses en botella.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 14,5% Vol.

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

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C - 18°C

