



# Cuatro Pasos

## MENCIA

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 lugares: Valtuille, Villadecanes, Otero y Villafranca forman cuatro referentes geográficos que definen el carácter de sus gentes y la peculiar forma de cultivar sus viñedos.

Así nace Cuatro Pasos, 100% Mencía elaborado a partir de uvas seleccionadas de cepas, la mayoría de más de 60 años, procedentes viñedos situados en zonas de ladera de los mejores parajes del Bierzo.

Tras la vinificación se completa su breve crianza en barricas de roble francés y americano de 300L

y éste es el resultado:



### NOTA DE CATA

#### FASE VISUAL

Capa media-alta con color rojo guinda y reflejos violáceos.

#### FASE OLFATIVA

Intensidad media-alta donde destaca la fruta roja tipo guinda, cereza, ciruela y las notas florales, de violetas. Presenta un fondo especiado de vainillas con notas torrefactas y minerales.

#### FASE GUSTATIVA

Fresco, envolvente y con buena estructura en boca. En retronasal destacan las notas frutales. Redondo y equilibrado

### FICHA TÉCNICA

**TIPO DE VINO:** Tinto crianza corta

**D.O.:** Bierzo

**UVA:** 100% Mencía

**RENDIMIENTO:** 40 hl/ha

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

**CONTENIDO ALCOHÓLICO:** 13,5% Vol.

**CRIANZA:** 2 - 3 meses en barrica de roble francés y americano.

**GASTRONOMÍA:** Es un vino muy versátil en su maridaje. Acompaña perfectamente carne asada o estofada, caza menor, carpaccio, cecina, pastas, patés, revueltos de verduras y queso de oveja.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 18°C



EL VINO DEL OSO

