



PIZARRAS DE OTERO

MENCÍA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
BIERZO

Sus cepas viejas han sido cultivadas ya por varias generaciones. Sus suelos pizarrosos han sido testigo del trabajo de sus gentes, del tiempo libre y de los juegos y la vida que aportan los más jóvenes. Enclavado en El Bierzo, se alza Otero. Y de sus tierras, impregnado del legado que le dejan, surge Pizarras de Otero.

Elaborado en depósitos de acero inoxidable, Pizarras de Otero es reflejo de la zona donde nace; de su tierra, de sus colores y aromas. Este mencía se presenta sin maquillaje, mostrando la fuerza de su juventud. Afrutado, Pizarras de Otero resalta su carácter varietal con notas minerales. Amplio y complejo en nariz, la acidez de la mencía le proporciona asimismo gran frescura.



NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Color rojo picota con reflejos violáceos.

FASE OLFATIVA

Intensidad media-alta, con notas de fruta del bosque tipo cereza, ciruela, floral (violeta) y fondo mineral. Muy varietal.

FASE GUSTATIVA

Entrada en boca equilibrada con un paso largo y fresco. Retronasal limpia donde destacan las notas frutales de la variedad.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO: Joven

D.O.: Bierzo

UVA: 100% Mencía

VINIFICACIÓN: Vendimia manual en cajas de 20 kg. Paso por mesas de selección, maceración prefermentativa en frío (10°C) y maceración posterior. Mediante cata, cuando las pieles de las uvas han aportado toda su esencia se extraen. Fermentación maloláctica, Coupage, clarificación y embotellado.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13% Vol.

GASTRONOMÍA: Carne roja, carpaccios, carne curada y quesos de cabra.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 18°C

