

L A L A M A 2 0 1 5 T I N T O D E G U A R D A
B O D E G A D O M I N I O D O B I B E I R I B E I R A S A C R A
E n o l o g í a v i t i c u l t u r a y p a s i ó n
P a u l a X o á n Q u i n o J a v i e r A l i n

VIÑEDOS. Edades comprendidas entre los 20 y 100 años con diferentes tipos de suelo. Pizarra, arcilla y granito. Altitud entre 300 y 700 metros. Densidad de plantación muy variable. Sistema de conducción en vaso y espaldera. Producción entre 1000 y 1500 gramos por cepa.

VARIETALES. 90% Mencía, 10% restante Brancellao, Mouratón, Sousón y Garnacha Tintorera.

AÑADA 2015. Año seco y cálido. El 17 de Julio una granizada hace perder el 62% de la producción. La uva restante se cuida con un esmero especial. Uvas de calidad y perfecto estado sanitario en el momento de la vendimia.

VINIFICACIÓN. Vendimia manual en cajas de 10 Kgs. Se inicia el 3 de Septiembre con la uva Mencía y se finaliza el 3 de Octubre con la uva Mencía de las exposciones más al norte. Uva refrigerada durante 24 horas a 2°C. Selección manual racimo a racimo en viñedo y en bodega. Despalillado. Selección grano a grano. Maceración prefermentativa de 2 días. Fermentación con levaduras indígenas en tanques troncocónicos de madera de 25, 35 y 45 Hl. Bazuqueos diarios. Descube manual. Fermentación maloláctica en barricas de 300L.

CRIANZA. 12 meses en barricas francesas de varios usos y 10 meses en troncocónicos de roble francés de 45 Hl. Estabilizado con el frío del invierno. Crianza en botella un mínimo de 12 meses. Se podrán encontrar residuos sólidos.

CONSUMO. Se aconseja dejar airear un par de horas antes de su consumo. Disfrutar entre 16° C y 18° C.

N A C H O X O Á N Q U I N O A L I N J A V I E R Y M A R Í A P R I E T O
+ 34 667 105 571
info@dominiodobibei.com