



BALOIRO Reserva 2017

Baloiro refleja perfectamente los suelos arenosos y arcillosos de donde provienen las uvas. Estos suelos nos dan uvas de Mencía estructuradas y maduras, aptas para la larga crianza. Este Reserva solo se produce en años específicos. Las añadas que nos dan un perfil de fruta que necesitamos para la larga crianza tradicional en barrica.

VARIETADES

Mencía 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DO Bierzo

VIÑEDOS

60-90 años

Orientación sureste y suroeste

SUELO

Arena de granito y arcilla

ALTITUD

500-650 metros

ELABORACIÓN

Vendimia manual. Maceración prefermentativa en frío y fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable.

CRIANZA

16 meses en barrica usada de roble francés

ALCOHOL

14,5%

PRODUCCIÓN

7.000 botellas

NOTA DE CATA

En nariz el vino muestra tanto aromas de frutas negras del bosque (mora, cereza), como notas florales (rosa) y de especias dulces. Un vino amplio con un final muy largo.

