

DESCENDIENTES DE J. PALACIOS

D.O. Bierzo

De la austeridad del monte surge el misterio de su sublime fragilidad. La Faraona encierra en su botella toda la magia de unas cepas que nacen en suelos de magma a más de 800 metros de altitud. Posee finura, equilibrio y elegancia a raudales. Un vino ícono que marca las diferencias.



LA FARAONA

FORMATOS

0,75L (2014)

MAGNUM (2014)

0,75L (2015)

MAGNUM (2015)

VARIEDADES

97% Mencía, 3% Variedades Blancas.

ELABORACIÓN

Las uvas fueron parcialmente despalilladas y se fermentaron en pequeñas tinas de madera abierta con "bazuqueos". 19 días de maceración. Maloláctica espontánea en barrica. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Sigue el carácter fresco y atlántico de las añadas 2013 y 2014.

Como si su aroma viniese, paradójicamente, de la uva madurada por el sol del verano, y su sabor, de la suavidad y frescura que asociamos a una nublosa y húmeda vendimia típica del clima atlántico.

Verdaderamente bonitos, con una delicadeza que toca lo sublime con las yemas de los dedos. Taninos fluidos y sedosos, aroma en el sabor intenso, frutas estrujadas al lado del perfume de muchas flores, feliz armonía del todo y todo con una gracia que envuelve nuestra emoción al sentir lo más puro.

MARIDAJE

Aves de corral, guisos, platos con trufa.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com