

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)

VARIEDADES

100% Mencía.

ELABORACIÓN

Las uvas fueron parcialmente despalilladas y se fermentaron en pequeñas tinajas de madera abierta con "bazuqueos". 36 meses de maceración. Maloláctica espontánea en barrica. Crianza de 14 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Color cereza brillante, borde granate. En nariz encontramos notas comunes a los demás vinos de la bodega (arándanos, fresa ácida, turba ahumada), pero tiene algunas hierbas silvestres, naranja de sangre, más moderado en la exótica y exuberante. Paladar de gran precisión, el equilibrio y la armonía. El vino es muy diferente y tiene una personalidad caprichosa fuerte.

MARIDAJE

Aves de corral, guisos, platos con trufa.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com