

DESCENDIENTES DE J. PALACIOS

D.O. Bierzo

Moncerbal es un vino con gran cuerpo y músculo, pero extremadamente delicado; un vino fluido y directo, con una textura impregnada de aromas, un largo recorrido y expresivo de su terruño.

Se elabora con uva procedente de tres parcelas del paraje de Moncerbal, unos viñedos centenarios de uva Mencía, con bajos rendimientos, plantados en vaso y orientados al suroeste (80%) y al nordeste (20%).



MONCERBAL 2014/2015

FORMATOS

**0,75L
MAGNUM**

VARIEDADES

100% Mencía.

ELABORACIÓN

Las uvas se despalillaron y maceraron durante 53 días. El mosto fermentó en pequeñas tinajas de madera abiertas con bazuqueos y realizó la maloláctica durante 2 meses en una tina de madera cerrada. Se crio en barricas nuevas de roble francés durante 16 meses.

NOTAS DE CATA

Rojo granate intenso y oscuro. Gran expresión frutal, fruta roja, notas florales y balsámicas. En boca es muy frutal y fresco con un fondo especiado.

MARIDAJE

Buey, cocidos y estofados de legumbres, embutido cocido.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com