



## PÉTALOS

Propietario: Ricardo Pérez Palacios / Alvaro Palacios.  
 Enología: Ricardo Pérez Palacios / Alvaro Palacios.  
 Viticultura: Ricardo Pérez Palacios / Alvaro Palacios.  
 Fundación de la bodega: 1999.

Nombre del vino: PÉTALOS  
 Cosecha: **2020**  
 Clasificación de la cosecha: Excelente  
 Salida al mercado: Otoño 2021.

Procedencia de las uvas: Uvas procedentes de diversos municipios, principalmente Corullón y Villafranca del Bierzo, y las pedanías de Viariz, Hornija, Valtuille de Abajo y Otero.

Superficie: 90 Ha.  
 Region: D.O. Bierzo.  
 Suelos: En Corullón, suelos del Paleozoico (periodo Cámbrico Inferior), formados por pizarras de estructura laminar gruesa, con orientaciones variables y presencia de cuarcitas, areniscas y arcillas. En otros términos municipales, suelos del Terciario y Cuaternario, de composición arcillo-ferrosa, con cuarcitas y abundante canto rodado. Algunos suelos arenosos en el valle del río Burbia.

Orografía: Laderas muy pronunciadas y laderas de colina.  
 Orientación: Muy diferentes exposiciones, dependiendo de cada viñedo.

Altitud del viñedo: De 450 m - 1.100 m.  
 Clima: Continental con una gran influencia atlántica.  
 Pluviometría: 780,04 mm.  
 Temperatura media: Min. 7,68°C / Max. 21,30°C Media: 14,34°C.  
 Horas de sol: 3.420,34 horas al año.

Variedades de uva (%): 92% Mencía.  
 5% Uva tinta: Alicante Bouschet, Gran Negro, Pan y Came, Negreda.  
 3% Uva blanca: Valenciana, Jerez, Godello.

Edad de las cepas: De 40 a 90 años.  
 Densidad de plantación de las cepas: De 6.000 a 7.000 cepas/Ha. según orografía.  
 Viticultura: Adaptación de la agricultura tradicional practicada en el Bierzo.  
 Estilo de poda: Vaso tradicional.  
 Técnicas del cultivo del suelo: Laboreo del suelo mecanizado y con caballerías.  
 Riego: No.  
 Vendimia en verde: No.  
 Producción por hectárea: 21,66 Hl. por hectárea.  
 Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de Vendimia	Desde el 28 de Agosto hasta el 24 de Septiembre, 2020.
Despalillado-estrujado:	Parcial.
Fermentación alcohólica:	Tinas de madera e inoxidable, bazuqueos y remontados. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración:	43 días.
Fermentación maloláctica:	2 meses en tinas de madera e inoxidable.
Crianza:	8 meses en barrica.
Clarificación:	Sí.
Estabilización por frío:	No.
Filtración:	No.

#### **Análisis**

Alcohol:	14%
Acidez total:	4,69 g/l
pH:	3,78
Acidez Volátil:	0,47 g/l
Extracto seco:	28,3 g/l

#### **Producción**

Barricas:	833 Barricas.
75 cl:	255.000 Botellas.
150 cl:	2.500 Magnums.

#### **Conservación**

Para su buen afinamiento, este vino deberá conservarse a una temperatura máxima de 12° C.

#### **Vida**

Momento óptimo de consumo a partir del primer año.  
Buen potencial de envejecimiento.