

CUATRO PASOS

D.O. Bierzo

Sus cepas viejas han sido cultivadas ya por varias generaciones. Sus suelos pizarrosos han sido testigo del trabajo de sus gentes, del tiempo libre y de los juegos y la vida que aportan los más jóvenes. Enclavado en El Bierzo, se alza Otero. Y de sus tierras, impregnado del legado que le dejan, surge Pizarras de Otero.



PIZARRAS DE OTERO 2019

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Mencía.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 20 kg. Paso por mesas de selección, maceración prefermentativa en frío (10°C) y maceración posterior. Mediante cata, cuando las pieles de las uvas han aportado toda su esencia se extraen. Fermentación maloláctica, Coupage, clarificación y embotellado.

Elaborado en depósitos de acero inoxidable, Pizarras de Otero es reflejo de la zona donde nace; de su tierra, de sus colores y aromas. Este mencía se presenta sin maquillaje, mostrando la fuerza de su juventud. Afrutado, Pizarras de Otero resalta su carácter varietal con notas minerales.

Amplio y complejo en nariz, la acidez de la mencía le proporciona asimismo gran frescura.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota con reflejos violáceos. Intensidad media-alta, con notas de fruta del bosque tipo cereza, ciruela, floral (violeta) y fondo mineral. Muy varietal. Entrada en boca equilibrada con un paso largo y fresco. Retronasal limpia donde destacan las notas frutales de la variedad.

MARIDAJE

Carne roja, carpaccios, carne curada y quesos de cabra.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com