

**VILLA DE CORULLÓN**

Vino de la Villa

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

Nombre del vino: VILLA DE CORULLÓN - Vino de la Villa.
Cosecha: **2022.**
Clasificación de la cosecha: Buena.
Salida al mercado: Otoño 2024.

Procedencia de las uvas: Las uvas proceden de la selección de 200 pequeñas parcelas en propiedad.
Municipio: Corullón.
Superficie: 6,4 hectáreas.
Región: D.O. Bierzo.
Suelos: Del Paleozoico, periodo Cámbrico Inferior. Suelos heterogéneos que se desarrollan sobre esquistos pizarrosos con orientaciones variables. Se encuentran variaciones en la composición: cuarcitas, silicatos, mármoles, areniscas; y estructura: arenas, limos y arcillas.
Orografía: Laderas muy pronunciadas.
Orientación: Exposiciones muy variadas según parcelas.
Altitud del viñedo: De 500 a 950 m.
Clima: Continental con gran influencia atlántica.
Pluviometría: 555 mm.
Temperatura media: Min. -2,1°C Max. 41,5°C Media: 15,3°C.

Variedades de uva (%): 93% Mencia.
4% Uvas Blancas: Jerez.
2,5% Alicante Bouschet.
0,5% Gran Negro.

Edad de las cepas: De 60 a 100 años.
Densidad de plantación: De 6.000 a 7.000 cepas/hectárea según orografía.
Viticultura: Adaptación de la agricultura tradicional del Bierzo. Viticultura Biodinámica. Viñedo certificado en agricultura ecológica.

Estilo de poda: Poda en vaso.
Técnicas de cultivo del suelo: Con caballerías.
Irigación: No.
Vendimia en verde: No.
Producción por hectárea: 32 Hl por hectárea.
Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de Vendimia: Del 29 de Agosto al 28 de Septiembre, 2022.
Despalillado - estrujado: Parcial.
Fermentación alcohólica: En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración: 47 días.
Fermentación maloláctica: Espontanea en tina de madera.
Crianza: 8 meses en barricas, bocoyes y fudres.
Clarificación: No.
Estabilización por frío: No.
Filtración: No.

Análisis

Alcohol: 13,5%
Acidez total: 5,2 g/l.
pH: 3,49.
Acidez Volátil: 0,53 g/l.
Extracto seco: 24,1 g/l.

Producción

375 ML: 396 Botellas.
750 ML: 25.392 Botellas.
1,5 L: 696 Magnums.
3 L: 60 Doble Magnums.
5 L: 24 Jeroboams.

Conservación

Para su buen afinamiento debera conservarse
a una temperatura máxima de 12 °C.
Contiene Sulfitos.

Vida

Momento óptimo de consumo a partir de su quinto año en botella.
Recomendamos decantar como mínimo 1 hora antes.
Potencial de envejecimiento muy alto.