



## 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: **2022**  
 Clasificación de la cosecha: Excelente.  
 Salida al mercado: Invierno 2023.

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: 555 mm.

Temperatura media: Min. -2,1°C Max. 41,5°C Media: 15,30°C.

Varietades de uva (%): 85% Mencía.

5% Uva tinta: Alicante Bouschet, Gran Negro, Pan y Came, Negra y otras.  
 10% Uva blanca: Jerez, Valenciana y otras.

Edad de las cepas: De 50 a 110 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 caballeras.

Irigación: No.

Vendimia en verde: No.

Producción por hectárea: 23 Hl. por hectárea.

Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de Vendimia	Desde el 29 de Agosto hasta el 28 de Septiembre, 2022.
Despalillado-estrujado:	Parcial.
Fermentación alcohólica:	Tinas de madera e inoxidable, bazuqueos y remontados. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración:	28 días.
Fermentación maloláctica:	Un mes y medio en tinas de madera e inoxidable.
Crianza:	10 meses en barricas y bocoyes.
Clarificación:	No.
Estabilización por frío:	No.
Filtración:	No.

#### **Análisis**

Alcohol:	13,50%
Acidez total:	4,4 g/l
pH:	3,54.
Acidez Volátil:	0,53 g/l
Extracto seco:	24,9 g/l

#### **Producción**

75 cl:	272.450 Botellas.
150 cl:	3.200 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.