

# Oncedo Tinto .75L

D.O. Bierzo



Vista. Olor cereza picota con reflejos morados. Limpio y brillante  
Nariz. Aroma intenso de confitura de fruta negra (mora, cassis), madera nueva con un fondo ahumado.  
Boca. Vino de paso fácil, sedoso con un final fresco



Mencia ofrece una variedad sutil de aromas: floral (violetas) junto con unas notas muy ricas de ciruelas maduras – y aunque las diferencias son grandes, uno puede entender porque algunas personas han hablado del Bierzo, como “la Borgoña de España”.

la uva se lleva a la bodega y se fermenta individualmente en depósitos de acero inoxidable. Durante la fermentación se controla la temperatura entre 24 y 28°C. La variedad Mencia, completado con un ligero toque de barrica para equilibrar las notas exuberantes de fruta y humo típicas de la variedad.

Después de seguir un cuidadoso proceso, pasa un mínimo de 8 meses en barricas (60% de roble americano, 40% de roble francés) y acaba de reposar en la botella.

varietal. 100% Mencia

