



CASAR DE BURBIA

VITICULTURA SOSTENIBLE

CASAR DE BURBIA MENCIA

GUÍA PEÑÍN (SP): 93 PUNTOS • VINTAGE 2013
- 2014 - 2015 - 2016

JAMES SUCKLING (USA): 93 PUNTOS •
VINTAGE 2013 - 2014 - 2015

ROBERT PARKER (USA): 90 PUNTOS •
VINTAGE 2015

DECANTER (UK): 93 PUNTOS • VINTAGE 2014

••• NUESTROS VINOS

- CASAR DE BURBIA - Mencía
- CASAR DE BURBIA - Godello
- CASAR DE BURBIA - Godello Barrica
- HOMBROS - Mencía
- TEBAIDA - Mencía
- TEBAIDA Nº5 - Mencía
- TEBAIDA NEMESIO - Mencía
- EL CASTAÑAL - Mencía



DESCRIPCIÓN CASAR DE BURBIA MENCIA

Se trata del village de Casar de Burbia, un vino de pueblo de nuestras viñas en Valtuille de Arriba. Este vino nos acompaña desde nuestros inicios y representa el espíritu de la bodega y de nuestra familia. Se trata del vino que más nos representa ante los consumidores, pues trata de acercar la esencia del Bierzo y más concretamente de nuestros parajes de Valtuille de Arriba, a través de un vino accesible y directo.

En este Casar de Burbia incorporamos año a año las nuevas técnicas de viticultura y enología que mejor resultado nos han dado en su etapa de investigación, por lo que se trata de un vino en constante crecimiento.

100% mencía de las parcelas arcillosas más bajas de entre nuestros viñedos, con unos 40 años de edad media, vendimiadas a mano, siguiendo nuestra tradición elaboradora.

FICHA TÉCNICA

Procedencia de las uvas: partes bajas de las fincas Viñas Sapita, San Salvador, Olarte, Valdepiñero, El Castañal y Valdaiga, en Valtuille de Arriba, Bierzo.

Región: D.O. Bierzo

Tipología de suelos: suelos arcillosos por su acumulación en el fondo de la ladera.

Viticultura: suelos más ricos en materia orgánica, por este motivo las viñas allí presentes fueron plantadas en espaldera y con un marco de plantación más denso, para que las plantas compitan naturalmente entre sí y equilibren su vigor.

Variedad: 100% mencía

Elaboración: Manteniendo el estilo de esta casa, el vino se vinifica en pequeños depósitos de 10.000 litros, donde fermentan por separado las diferentes parcelas de nuestro viñedo, para definir posteriormente la mezcla que conformará la nueva añada de Casar de Burbia. El vino se cría durante dos meses con sus propias lías para finalmente entrar en barricas de roble francés de segundo y tercer año por un tiempo acorde a la tipología de añada, que suele rondar los 10- 12 meses.

NOTA DE CATA

Rebosante de aromas a cereza, arándano y aromas florales en nariz, esta es una mencía vibrante y especiada con taninos pulidos y acidez y un final mineral largo y brillante. Beber o sostener.