



CASAR DE BURBIA

VITICULTURA SOSTENIBLE



## CASAR DE BURBIA EL CASTAÑAL MENCIA

GUÍA PEÑÍN (SP): 92 PUNTOS • VINTAGE 2014

JAMES SUCKLING (USA): 90 PUNTOS •  
VINTAGE 2014

DECANTER: 94 PUNTOS • VINTAGE 2014

### ••• NUESTROS VINOS

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



## DESCRIPCIÓN CASAR DE BURBIA EL CASTAÑAL

Un vino parcelario que toma su nombre de una de las parcelas más singulares de nuestra casa, El Castañal. Se trata de la viña bonita, 2 hectáreas de mencias en vaso del cual no tenemos registro de plantación, pero que debe rondar los cien años. Todo en ella es un espectáculo. Es un lugar mágico y el trabajo aquí es muy agradecido, pues la viña misma se autorregula, siempre y cuando sepamos leer sus necesidades de vegetación y poda. Sólo las 0,3 hectáreas de su parte más alta son responsables de este exclusivo vino.

Esta pequeña parcela, es testigo mudo del paso de miles de peregrinos a lo largo del año en su camino hacia Santiago de Compostela, permitiéndoles descansar y retomar el aliento en uno de sus costados, y siendo involuntariamente retratada por estos caminantes que ven en ella su singular belleza. A nivel de uvas, El Castañal, muestra también la misma belleza, pues la singularidad de sus suelos pobres de cuarzo y pizarra ofrece rendimientos muy bajos (15hl/ha.) y una alta mineralidad y complejidad al vino.

## FICHA TÉCNICA

**Procedencia de las uvas:** Viña El Castañal en Valtuille de Arriba

**Región:** D.O. Bierzo

**Tipología de suelos:** suelos pobres ricos en cuarzo y pizarra.

**Viticultura:** viñedos plantados en vaso con 100 años de antigüedad, vendimiados a mano.

**Variedad:** 100% mencia

**Elaboración:** Elaboramos el vino de forma completamente artesanal, desde la vendimia hasta el despalillado grano a grano. Fermentamos en tinas abiertas de roble francés, donde introducimos las uvas sin prensar junto con nieve carbónica, haciendo una pseudo maceración carbónica para potenciar la parte más frutal de la parcela. Posteriormente lo dejamos reposar en barricas de roble francés, donde buscamos un aporte fino y sutil de la madera, durante un tiempo aproximado de 14 meses, tiempo en el que se van asentando los rasgos minerales del vino hasta conseguir una rica sutileza y elegancia. Finalmente el reposo en botella será una parte fundamental en la elaboración, pues toda la riqueza que ofrece esta viña requiere de un periodo de tiempo oscilante en botella que termina de redondear todas su excelente cualidades.

## NOTA DE CATA

Un rojo maduro con aromas a ciruela, cereza negra y cáscara de naranja. Cuerpo completo, taninos suaves y redondos y un acabado magnífico.