



CASAR DE BURBIA

VITICULTURA SOSTENIBLE

CASAR DE BURBIA HOMBROS MENCIA

GUÍA PEÑÍN (SP): 93 - 91 - 92 PUNTOS •
VINTAGE 2013 - 2014 - 2015

JAMES SUCKLING (USA): 92 - 91 - 92
PUNTOS • VINTAGE 2012 - 2013 - 2015

ROBERT PARKER (USA): 90 PUNTOS •
VINTAGE 2010

••• 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 HOMBROS

Uno de los últimos vinos en llegar a la bodega. Con él quisimos buscar la máxima expresión de la mencia de viñas viejas. En cierta medida nos obsesionamos por aportarle la mejor materia prima de las viñas con altitud de 600 a 700 metros sobre el nivel del mar. Procede de las partes medias de nuestras viñas de Valtuille de Arriba, con edades comprendidas entre los 50 y los 100 años, lo que aporta una producción controlada y maduración lenta y pausada.

Es un vino complejo, pues busca no sólo expresar su carácter de mencia, sino representar el entorno donde crece, Valtuille de Arriba, con la frescura y estructura que es capaz de dar el paraje donde nos encontramos.

FICHA TÉCNICA

Procedencia de las uvas: pagos medios de las viñas de Valtuille de Arriba.

Región: D.O. Bierzo

Tipología de suelos: arcillas y piedras.

Viticultura: viñedos plantados en vaso con un promedio entre los 50 y 100 años, vendimiados a mano.

Variedad: 100% mencia

Elaboración: Realizamos una pre maceración en frío en depósito de acero inoxidable para posteriormente iniciar la fermentación con la acción de sus levadura indígenas. Concluida la fermentación dejamos un tiempo las lías finas en contacto con el vino, nunca más de dos meses, para prepararlo antes de su crianza en barrica. La barrica en este vino juega un papel importante, no queremos que sea intrusiva por lo cual usamos un bajo porcentaje de maderas nuevas. Queremos que el vino se proteja y se haga fuerte, para que luego el tiempo conviva con él en armonía.

NOTA DE CATA

Una introducción perfecta a la uva mencia. Gran nariz de moras silvestres y arándanos con algunas delicadas notas de flores de verano también. Excelente equilibrio de taninos maduros, acidez viva y cierta riqueza. El final es muy armonioso y bastante largo.