

RAICES

MENCÍA

LA COLECCIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS ESPAÑOLAS



RAICES es una colección con la que descubrir España a través del vino. Se han seleccionado 20 variedades autóctonas españolas para dar identidad y valor a todas las zonas remotas, pueblos despoblados, viñedos en altura y regiones vitivinícolas que en muchas ocasiones han caído en desuso. En España contamos con más de 70 variedades autóctonas y con esta colección podremos descubrir algunas de ellas. Además, contamos con 2 vinos icono, nuestros "coupage del enólogo"

Mencía es la variedad tinta principal de la D.O. Bierzo, donde se encuentran la mayoría de los viñedos. Se está expandiendo por Galicia (Ribera Sacra, Valdeorras, Montereí) y el norte de Portugal. Se dice que su cultivo aumentó gracias a los monjes del noroeste de España, aunque ya se cultivaba en la época romana. Muchos la determinan coloquialmente como la Pinot Noir española debido a sus aromas sorprendentes y a sus taninos suaves y aterciopelados

Nuestra Mencía proviene de viñedos de más de 60 años cultivados en suelos pizarro-arcillosos, a unos 600 metros de altitud, en vaso y con un clima atlántico.

Fecha de vendimia: última semana de septiembre

Clasificación: DO Bierzo

Variedad: 100% Mencía

Vinificación: Fermentación durante 12 días a 20°C. Dos semanas de maceración post-fermentativa con sus lías. 6 meses en barrica de 225l.

Enólogo: Rubén Magallanes

NOTA DE CATA

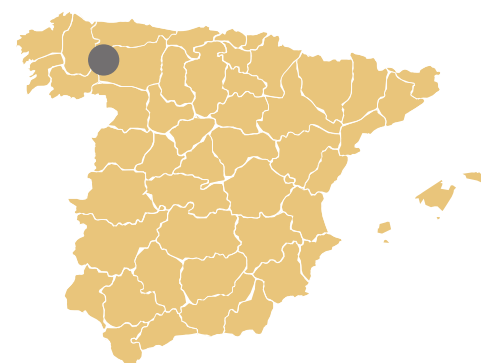
Color rubí brillante con matices violáceos.

En nariz inmediatamente da toques de rosa y fruta roja, destacando la cereza. En boca unos taninos aterciopelados y con buena estructura, sigue manteniendo la fruta roja fresca que tiene en nariz



La sugerencia de maridaje de la sommelier Malu Lambert junto al chef Franck Dangereux: Parfait de hígado de pato recubierto con un gel de geranio, rosa y cereza acompañado de cerezas en jarabe y aceite de oliva.

Mejor servido en una copa Riedel Performace Pinot Noir.



RAICES

MENCÍA

THE COLLECTION OF NATIVE SPANISH VARIETIES



RAICES is a collection to discover Spain through wine. 20 native Spanish varieties have been selected to give identity and value to all remote areas, unpopulated towns, high altitude vineyards and wine regions that have often fallen into disuse. In Spain we have more than 70 native varieties and with this collection we will be able to discover some of them. In addition, we have 2 iconic wines, our "winemaker's coupage"

Mencia is the main red variety of the D.O. Bierzo, where most of the vineyards are located. It is expanding throughout Galicia (Ribera Sacra, Valdeorras, Montereí) and northern Portugal. It is said that its cultivation increased thanks to the monks of northwest Spain, although it was already cultivated in Roman times. Many people determine it colloquially as the Spanish Pinot Noir due to its surprising aromas and its soft and velvety tannins. Our Mencia comes from vineyards of more than 60 years cultivated in slate-clay soils, at about 600 meters of altitude, in bush-trained vines and with an Atlantic climate.

Harvest date: last week of September

Classification: DO Bierzo

Variety: 100% Mencia

Vinification: Fermentation for 12 days at 20°C. Two weeks of post-fermentation maceration with its lees. 6 months in 225l barrel.

Winemaker: Rubén Magallanes

TASTING NOTES

Bright ruby color with violet reflects.

The nose immediately gives touches of rose and red fruit, highlighting the cherry. In the mouth, velvety tannins with good structure, it still maintains the fresh red fruit that it has on the nose.



Sommelier Malu Lambert's pairing suggestion with chef Franck Dangereux:

Duck liver parfait coated with a geranium, rose and cherry gel accompanied by cherries in syrup and olive oil.

Best served in a Riedel Performace Pinot Noir glass.

