

Introducción

Nombre:
BEMBIBRE
Tinto 15 meses en barrica
Origen:
D.O.BIERZO, LEÓN
Producción:
Ed. Limit. De 30.000 botellas y 250 magnum
Premios:
Top 10 vinos Vinos Esp. Wine Spectator.
Vinos de España 92 Puntos
Guía Gourmets 87 Puntos y cuadro de honor.
Guía Peñin 88 Puntos
Wine Spectator 2004 93 puntos.
Wine Spectator 2005 94 puntos.
Wine Enthusiast 91 pts.

Información Técnica

VITICULTURE 6 pagos seleccionados entre los mejores del Bierzo, sobre laderas con inclinaciones de hasta el 22%, de suelo pizarroso y cepas de más de 60 años de antigüedad con plantación en vaso.

Suelo: suelo pizarroso
Edad del viñedo: 80 años
Conducción: En vaso (Gobelet)

Vendimia:
Variedades: Mencía 100%

Fermentación alcohólica:
Duración: 25 días
Temperatura: 32°C

Fermentación maloláctica:
100% en barrica de roble americano (Missouri)

Permanencia en barrica:
Capacidad: 225 litros.
Años de uso.: Nuevo
Tipo roble: Francés (Allier)
Tostado: Medio y fuerte
Tiempo de permanencia: 15 meses

Análisis:
Contenido alcohólico: 14°
Acidez Total: 4,8 g/l
Azúcar residual: <2 gr/l
Ph: 3,6
Método de Clarificación: Albumina natural
Filtrado: Sin filtrado

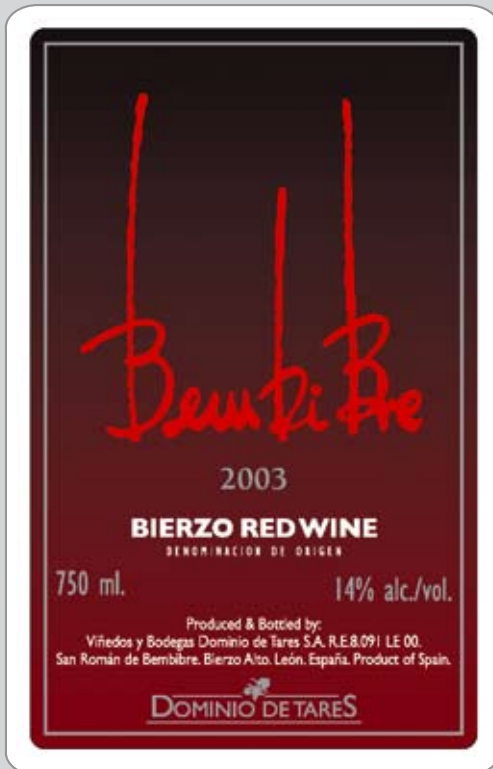
Notas de Cata

"Este vino muestra toda la complejidad y la elegancia de la variedad Mencía. En fase visual luce un color rojo picota muy cubierto con tonalidades violáceas en el menisco. En nariz aparecen recuerdos frutales muy intensos de frutas rojas (frambuesa , cereza) y una potente ciruela negra, así como tonos florales de la gama de las rosas y violetas, vegetales muy elegantes y complementarios, hojarasca verde, tabaco y maderas aromáticas (sándalo) que le brindan un toque ciertamente perfumado.
En boca muestra una muy buena estructura con un paso en boca graso, pleno, suave y elegante Final amplio y muy largo con una muy buena persistencia es guiado por una excelente acidez, fruta negra y balsámicos, con aportes de tostados (cacao) y menta en el posgusto donde vuelve a aparecer el corazón de ciruela negra y especiadros ."



bembibre

Información Envasado



Etiqueta frontal:

Formato: 59 mm x 95 mm

Papel: "Supermate con tintas impermeabilizantes. Estampación y serigrafía. Papel reciclable. Braille

Etiqueta Posterior:

Formato: 60 mm x 95 mm

Papel: Supermate con tintas impermeabilizantes. Estampación y serigrafía. Papel reciclable. Braille

Código EAN/UPC bot. 750 ml.:

Ean 13: 8437002369057

UPC : 737686200034

Código EAN/UPC bot. 500 ml.:

Ean 13: 8437002369163

Código EAN/UPC bot. 1500 ml.:

Ean 13: 8437002369156

Corcho:

Material: Corcho Natural

Largo: 49 mm

Envase:

Formato: Borgoña reserva

Capacidad: 500, 750 & 1500 ml

Color: Antique

Caja Transporte 6 bot. 75 cl:

Dimensiones: 320 x 255 x 190 mm

Material: Cartón reciclable

Gcode EAN 14 EU: 18437002369054

Gcode EAN 14 USA: 10737686200031

Caja Transporte 6 bot. 75 cl:

Dimensiones: 340 x 285 x 205 mm

Material: Madera

Gcode EAN 14 EU: 68437002369059

Caja Transporte 12 bot. 50 cl:

Dimensiones: 355 x 270 x 275 mm

Material: Cartón reciclable

Gcode EAN 14 EU: 38437002369096

Gcode EAN 14 USA: *****

Caja Transporte 6 bot. 150 cl. magnum:

Dimensiones: 355 x 320 x 285 mm

Material: Cartón reciclable

Gcode EAN 14 EU: 48437002369123

Gcode EAN 14 USA: *****



Notas de Elaboración

"Para la elaboración de Dominio de Tares Bembibre se han utilizado uvas de la variedad Mencía procedentes de 6 viñedos de más de 60 años. Estos viñedos están ubicados sobre terrazas y laderas con un 22% de inclinación y suelos de gravas y pizarras descompuestas. Los rendimientos por hectárea son mínimos, producen una uva con una enorme concentración y de maduración adecuada, con un gran equilibrio entre concentración y acidez. La vendimia comenzó, de modo selectivo, el día 15 de septiembre y se efectuó de modo manual en cajas de 15 Kg. Una vez en bodega, los racimos pasaron por la mesa de selección, eliminando todos los que por aspecto, sanidad o madurez no cumplían los niveles exigibles. Tras un suave estrujado con despallido total se inició el proceso de maceración que fue de 25 días con remontados diarios e intensos que facilitaron la extracción de aromas y polifenoles. Terminado este proceso se descubrió en barricas de roble americano (Missouri) donde finalizó la fermentación alcohólica y realizó la maloláctica sobre sus lías. Durante el mes de enero se efectuó un trasiego a barricas francesas de Allier. Tras quince meses de permanencia en estas barricas fue embotellado."