



Ficha Técnica

Lomopardo

Bodega

Viñedos de Lomopardo

Variedades

100% Mencía



**Finca Valdetruchas. Cacabelos.
Leon. D.O. Bierzo**

Contenido
Alcohol

13,5°

Crianza

6 Meses en Barricas nuevas y de un año de Roble Francés

Fermentación

**Durante 10 días a
temperaturas de 25°C.**

Tiempo de Maceración

8 días con sus hollejos

Comentarios:

Vino de color rojo picota y capa alta. Nariz franca con notas de frutas del bosque maduras sobre sensaciones especiadas y tostadas del paso por barrica. Hay aromas minerales y terrosos, con sensaciones de tabaco, balsámicos y mina de lápiz. En boca es amplio, frutal con muy buen paso y recorrido, acompañado de una correcta acidez que lo hace fresco y muy agradable hasta un postgusto duradero y frutal. Retronasal intensa y elegante, con los aromas típicos de la Mencía.