



## VILLA DE CORULLÓN

Propietario: Ricardo Pérez Palacios / Alvaro Palacios.  
 Enología: Ricardo Pérez Palacios / Alvaro Palacios.  
 Viticultura: Ricardo Pérez Palacios / Alvaro Palacios.  
 Fundación de la bodega: 1999

Nombre del vino: VILLA DE CORULLÓN  
 Cosecha: **2016**  
 Clasificación de la cosecha: Excelente.  
 Salida al mercado: Otoño 2018.

Procedencia de las uvas: Las uvas proceden de la selección de 200 pequeñas parcelas en propiedad.  
 Corullon  
 Superficie: 8,6 hectáreas.  
 Región: D.O. Bierzo.  
 Suelos: La heterogeneidad de los suelos se desarrolla sobre rocas pizarrosas de estructura laminar gruesa que datan en su mayor parte del periodo cámbrico inferior. Situadas de forma horizontal y oblicua, las podemos encontrar con diversas variaciones en su composición y estructura: cuarcitas, silicatos, gres, mármoles, arenas, areniscas, arcillas.  
 Orografía: Laderas muy pronunciadas.  
 Orientación: Exposiciones muy variadas según parcelas.  
 Altitud del viñedo: De 500 a 950 m.  
 Clima: Continental con gran influencia atlántica.  
 Pluviometría: 856,99 mm  
 Temperatura media: Min. 5,98°C / Max. 19,66°C - Media: 12,39°C.  
 Horas de sol: 3.151 horas al año.

Varietades de uva (%): 90% Mencia.  
 10% Uvas Blancas: Jerez , Valenciana y Godello.

Edad de las cepas: De 50 a 90 años.  
 Densidad de plantación: De 6.000 a 7.000 cepas/hectárea según orografía.  
 Viticultura: Adaptación de la agricultura tradicional practicada en el Bierzo. Viticultura Biodinámica.  
 Estilo de poda: Poda en vaso.  
 Técnicas de cultivo del suelo: Con caballerías.  
 Irrigación: No.  
 Vendimia en verde: No.  
 Producción por hectárea: 11,89 HI por hectárea.  
 Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de Vendimia:	Del 8 de Septiembre al 10 de Octubre, 2016.
Despalillado - estrujado:	Parcial.
Fermentación alcohólica:	Pequeñas tinas de madera abiertas "bazuqueos". Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración:	30 días.
Fermentación maloláctica:	Espontanea en tina de madera.
Crianza:	15 meses.
Clarificación:	No.
Estabilización por frío:	No.
Filtración:	No filtrado.

### **Análisis**

Alcohol:	13,45 %
Acidez total:	4,24 g/l.
pH:	3,78
Acidez Volátil:	0,6 g/l
Extracto seco:	27 g/l.

### **Producción**

375 ML:	598 botellas.
750 ML:	20.355 botellas.
1,5 L:	456 magnums.
3 L:	57 Doble Magnums.
5 L:	29 Jeroboams.

### **Conservación**

Para su buen afinamiento debera conservarse  
a una temperatura máxima de 12 °C.  
Contiene Sulfitos

### **Vida**

Momento óptimo de consumo a partir de su quinto año en botella.  
Recomendamos decantar como mínimo 1 hora antes.  
Potencial de envejecimiento muy alto.