



MONCERBAL

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: MONCERBAL
 Cosecha: **2016**
 Clasificación de la cosecha: Excelente.
 Salida al mercado: Otoño 2018

Procedencia de las uvas: Las uvas proceden de la selección de los viñedos en propiedad.
 Paraje Moncerbal.
 Corullón.
 Superficie: 1,74 hectáreas.
 Región: D.O. Bierzo.
 Suelos: Periodo cámbrico inferior. Pizarras de estructura laminar gruesa, situadas de forma oblicua, con cuarcitas, areniscas, arcillas y mármoles. Muy buena porosidad, las raíces son capaces de explorar una gran parte del subsuelo. La alta presencia de cuarcitas y silicatos marcan el carácter de este suelo.

Orografía: Laderas muy pronunciadas.
 Orientación: Suroeste.
 Altitud del viñedo: Desde 610 hasta 730 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.

Variedades de uva: 94% Mencía.
 6% Uvas Blancas: Valenciana y Jerez.

Edad de las cepas: De 60 a 90 años.
 Densidad de plantación de las cepas: 7.000 cepas/hectárea.
 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: 12,89 Hl. por hectárea.
 Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de Vendimia: 24 de Septiembre, 2016.
Despalillado-estrujado: Parcial.
Fermentación alcohólica: Pequeña tina de madera abierta "bazuqueos". Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración: 21 días.
Fermentación maloláctica: Espontanea en tina de madera.
Crianza: 12 meses.
Clarificación: No.
Estabilización por frío: No.
Filtración: No filtrado.

Análisis

Alcohol: 13,7 %
Acidez total: 4,05 g/l
pH: 3,85
Acidez Volátil: 0,54 g/l
Extracto seco: 25 g/l

Producción

750 ML: 3.523 botellas.
1,5 L: 115 magnums.
3 L: 27 Doble Magnums.
5 L: 11 Jeroboams.

Conservación

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

Vida

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