

**AL CHELO**

Vino de Paraje

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

Nombre del vino: AL CHELO.
Cosecha: **2023.**
Clasificación de la cosecha: Excelente.
Salida al mercado: Otoño 2025.

Procedencia de las uvas: Las uvas proceden de la selección de los viñedos en propiedad.
Paraje AL CHELO.
Municipio: Corullón.
Superficie: 0,39 hectáreas.
Región: D.O. Bierzo.
Suelos: Del Paleozoico, periodo Cámbrico Inferior. Pizarras de estructura laminar muy degradada con alternancia de areniscas y esquistos, en profundidad aparecen arcillas. También se encuentran arenistas y esquistos sericíticos, cloríticos y micaceos que recuerdan a la Llicorella. Debido a la fuerte pendiente y el riesgo de erosión, los suelos se trabajan con cubiertas cubiertas vegetales.
Orografía: Laderas muy pronunciadas.
Orientación: Norte - Nordeste.
Altitud del viñedo: Desde 612 hasta 675 m.
Clima: Continental con gran influencia atlántica.
Pluviometría: 897,92 mm.
Temperatura media: Min. -3,6°C Max. 39,6°C Media: 15°C.

Variedades de uva (%): 94,5% Mencia.
5,5% Uva Blanca: Jerez.

Edad de las cepas: De 50 a 90 años.
Densidad de plantación de las cepas: De 6.000 a 7.000 cepas/hectárea.
Viticultura: Adaptación de la agricultura tradicional del Bierzo. Viticultura Biodinámica. Viñedo certificado en agricultura ecológica.
Estilo de poda: Poda en vaso.
Técnicas de cultivo del suelo: Con caballerías.
Irigación: No.
Vendimia en verde: No.
Producción por hectárea: 19,23 Hl por hectárea.
Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de Vendimia: 14 y 15 de Septiembre, 2023
Despalillado-estrujado: Parcial.
Fementación alcohólica: En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración: 42 días.
Fementación maloláctica: Tres meses espontanea en inoxidable.
Crianza: Actualmente 8 meses en barricas y bocoyes.
Clarificación: No.
Estabilización por frío: No.
Filtración: No.

Análisis

Alcohol: 13,1%
Acidez total: 4,83 g/l.
pH: 3,59.
Acidez Volátil: 0,36 g/l.
Extracto seco: 27,1 g/l.

Producción

750 ML: 1.000 Botellas.
1,5 L: 44 Magnums.
3 L: 6 Doble Magnums.
5 L: 3 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.