



## FONTELAS

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: FONTELAS  
 Cosecha: **2018**  
 Clasificación de la cosecha: Excelente.  
 Salida al mercado: Otoño 2020.

Procedencia de las uvas: Las uvas proceden de 3 pequeñas parcelas en propiedad.  
 Paraje San Martín en la zona de Fontelas.  
 Municipio: Corullón.  
 Superficie: 0,3 hectáreas.  
 Región: D.O. Bierzo.  
 Suelos:

Orografía: Laderas muy pronunciadas.  
 Orientación: Sur-Este.  
 Altitud del viñedo: Desde 600 hasta 690 m.  
 Clima: Continental con gran influencia atlántica.  
 Pluviometría: 997,64 mm  
 Temperatura media: Min. 5,46°C / Max. 20,01°C - Media: 12,23°C.  
 Horas de sol: 3.170,15 horas al año.

Variedades de uva: 96% Mencía.  
 4% Uva Blanca: 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:  
 Irrigación: No.  
 Vendimia en verde: No.  
 Producción por hectárea: 25 Hl. por hectárea.  
 Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de Vendimia: 23, 27 y 28 de Septiembre, 2018.  
Despalillado-estrujado: Parcial.  
Fermentación alcohólica: En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.  
Tiempo de maceración: 68 días.  
Fermentación maloláctica: Espontanea en tina de madera.  
Crianza: 11 meses en barricas y fudres.  
Clarificación: No.  
Estabilización por frío: No.  
Filtración: No.

### **Análisis**

Alcohol: 13,8%  
Acidez total: 4,7 g/l.  
pH: 3,86  
Acidez Volátil: 0,55 g/l.  
Extracto seco: 30 g/l.

### **Producción**

750 ML: 800 Botellas.  
1,5 L: 53 Magnums.  
3 L: 5 Doble Magnums.

### **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.