



LA FARAONA

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

Procedencia de las uvas: Las uvas proceden de un viñedo en propiedad.
 Paraje El Ferro
 Corullón.
 Superficie: 0,55 hectáreas.
 Región: D.O. Bierzo.
 Suelos: Periodo cámbrico inferior: Pizarras de estructura laminar gruesa, situadas de forma horizontal a tan solo treinta centímetros de la superficie, con cuarcitas, areniscas y arcillas. Suelo caracterizado por situarse en una falla tectónica, debido a posibles erupciones podemos encontrar minerales como cobalto y titanio, además de hierro, manganeso y piritas.

Orografía: Laderas muy pronunciadas.
 Orientación: Sureste.
 Altitud del viñedo: Desde 800 a 860 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: 96% Mencia.
 4% Variedades blancas: Jerez, Godello.

Edad de las cepas: 70 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: Cubierta vegetal.
 Irrigación: No.
 Vendimia en verde: No.
 Producción por hectárea: 10,07 Hl. por hectárea.
 Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de Vendimia: 2 de Octubre, 2016.
Despalillado-estrujado: Parcial.
Fermentación alcohólica: Pequeña tina de madera abierta "bazuqueos". Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración: 19 días.
Fermentación maloláctica: Espontanea en barrica.
Crianza: 14 meses.
Clarificación: No.
Estabilización por frío: No.
Filtración: No filtrado.

Análisis

Alcohol: 13,5 %
Acidez total: 4,44 g/l
pH: 3,73
Acidez Volátil: 0,46 g/l
Extracto seco: 26 g/l

Producción

750 ML: 1.389 botellas.
1,5 L: 46 magnums.
3 L: 9 Doble Magnums.
5 L: 5 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.