



## 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: **2017**  
 Clasificación de la cosecha: Muy buena.  
 Salida al mercado: Otoño 2019

Procedencia de las uvas: Las uvas proceden de un viñedo en propiedad.  
 Paraje El Ferro  
 Municipio: 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: 673,97 mm  
 Temperatura media: Min. 4,91°C / Max. 21,03°C - Media: 12,47°C.  
 Horas de sol: 3.307,62 horas al año.

Variedades de uva: 95% Mencia.  
 5% Variedades blancas: Jerez.

Edad de las cepas: 71 años.  
 Densidad de plantación de las cepas: Marco de plantación 1,80 x 1,50 / 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: 20,06 Hl. por hectárea.  
 Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de Vendimia: 6 de Septiembre, 2017.  
Despalillado-estrujado: Parcial.  
Fermentación alcohólica: En tina de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.  
Tiempo de maceración: 19 días.  
Fermentación maloláctica: Espontanea en barrica.  
Crianza: 15 meses en barricas.  
Clarificación: No.  
Estabilización por frío: No.  
Filtración: No filtrado.

#### **Análisis**

Alcohol: 13,5 %  
Acidez total: 4,7 g/l  
pH: 3,88  
Acidez Volátil: 0,72 g/l  
Extracto seco:

#### **Producción**

750 ML: 1.381 Botellas.  
1,5 L: 55 Magnums.  
3 L: 13 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.