

**MONCERBAL**

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: MONCERBAL - Vino de Paraje.
Cosecha: **2022.**
Clasificación de la cosecha: Buena.
Salida al mercado: Otoño 2024.

Procedencia de las uvas: Las uvas proceden de la selección de los viñedos en propiedad.
Paraje Moncerbal.
Municipio: Corullón.
Superficie: 2,1 hectáreas.
Región: D.O. Bierzo.
Suelos: Del Paleozoico, periodo Cámbrico Inferior. Pizarras de estructura laminar gruesa con presencia de cuarcitas, areniscas y mármoles. Muy buena porosidad debido a la rotura de la roca en piezas muy cuadradas de pizarra y cierta estructura arcillosa; las raíces son capaces de colonizar una gran parte del subsuelo. La alta presencia de cuarcitas y silicatos marcan el carácter de este suelo, en el cual podemos encontrar algunos filones de dolomitas marmolizadas entre mármoles, por su antigüedad, se descomponen y liberan carbonato muy lentamente al estar estos muy cristalizados, no llegando a influir en el pH del suelo, pero determinando definitivamente el carácter de los vinos.

Orografía: Laderas muy pronunciadas.
Orientación: Suroeste.
Altitud del viñedo: Desde 610 hasta 730 m.
Clima: Continental con gran influencia atlántica.
Pluviometría: 555 mm.
Temperatura media: Min. -2,1°C Max. 41,5°C Media: 15,3°C.

Variedades de uva (%): 95% Mencia.
5% Uva Blanca: Jerez.

Edad de las cepas: De 70 a 100 años.
Densidad de plantación de las cepas: 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: 24 Hl por hectárea.
Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de Vendimia: 12,20,21,22 y 24 de Septiembre, 2022.
Despalillado-estrujado: Parcial.
Fermentación alcohólica: En tinas de madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración: 49 días.
Fermentación maloláctica: Espontanea en tina de madera.
Crianza: 8 meses en fudres y barica.
Clarificación: No.
Estabilización por frío: No.
Filtración: No.

Análisis

Alcohol: 13,5%
Acidez total: 4,9 g/l.
pH: 3,53.
Acidez Volátil: 0,49 g/l.
Extracto seco: 24,2 g/l.

Producción

750 ML: 6.480 Botellas.
1,5 L: 138 Magnums.
3 L: 22 Doble Magnums.
5 L: 12 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.