



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.
 Irrigación: 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 barrica.
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.