



## Corral del Obispo

**Bodega:** Viñedos Singulares

D.O. Bierzo

Mencía 100%

**Elaboración**

Elaborado con uvas de la variedad Mencía procedentes de viñedos en vaso seleccionados en parcelas con diferentes suelos, altitudes y orientaciones en el municipio de Valtuille. Selección de diferentes parcelas de entre 60 y 90 años de edad con rendimientos de entre 2,5 y 3 kg. por cepa. Importante influencia del clima Atlántico.

Tras un riguroso control de maduración, la vendimia se realiza de forma completamente manual durante la segunda quincena de Septiembre, obteniendo una uva en perfecto estado sanitario. Fermentación y posterior maceración de entre 25 y 28 días en depósitos de inox tradicionales. Posterior crianza de seis meses en conos de madera de 5000 lts. de roble francés.

**Nota de cata**

Color: Violáceo cerrado, brillante. Vino muy expresivo.

Nariz: Viva y gran potencial aromático, con notas de frutillos rojos y negros del bosque, frambuesa y zarzal, regaliz y ciertos recuerdos de caza, entremezclados con matices de fina madera.

En boca: Potente, estructurado, con abundancia de taninos finos, carnosos y con una gran connotación del terruño del que procede. Es un vino fresco, de sutil perfume y sensaciones de gran complejidad.

Maridaje: Es el maridaje perfecto para carnes rojas a la parrilla, cordero, embutidos, quesos de vaca, verduras y arroces de carne.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:** 13,5%