



Carracedo

Bodega: Bodegas del Abad

Tipo: Tinto (Vino de autor)

D.O: Bierzo

Graduación: 14% vol.

Variedad: Mencía 100%

Elaboración:

Vino de elaboración artesanal, con una selección manual de la uva, eligiendo los racimos con grano pequeño y con el raspón perfectamente maduro. Se sometió al caldo a una maceración pre-fermentativa durante 10 días. La duración total de la fermentación y la maceración sucedió durante 22 días.

Cata:

Vino de gran carácter y estructura, cuyo paso por barrica le concede un estado de madurez que consigue afinar sus aromas y sabor, otorgándole características organolépticas destacadas con una armonía y elegancia que lo definen como un vino de autor. La uva se transportó a bodega en cajas de 12 Kg de peso.