



BODEGA DEL ABAD



## Abad Dom Bueno Mencía Joven

**Bodega:** Bodegas del Abad

**Tipo:** Tinto Joven

**D.O:** Bierzo

**Graduación:** 13% vol

**Variedad:** Mencía 100%

### **Elaboración:**

Maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas para potenciar los aromas primarios. Fermentado en depósitos troncocónicos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 15 días, el periodo de maceración total es de 20 días. Embotellado con corcho natural de 49x24.

### **Cata:**

Inundado de aromas florales y frutales, convierte a su juventud en una cualidad, añadiendo como virtud un cuerpo y estructura extraño en vinos de su clase. Un vino joven con máxima expresión de la variedad y del viñedo del que procede. En boca resulta fresco, vivo, con un excelente equilibrio, y un tanino carnoso que le otorga una gran complejidad.



[WWW.COLORYAROMA.COM](http://WWW.COLORYAROMA.COM)