



The Cup & Rings Mencia 2014

Land: Spanien
Region: D.O. Bierzo
Rebsorte: 100% Mencia
Jahrgang: 2014
Erzeuger: El Escocés Volante - Norrel Robertson MW



Verkostungsnotizen

Farbe: mittleres bis dunkles violett.
Nase: Ausgeprägte Noten von Himbeere, Kirsche und Pflaume. Komplexe Frucht sowie erdige Noten und ein Hauch von Lakritz.
Im Mund: Voller Körper, feine, gut eingebundene Tannine und gut eingebundene Säurestruktur. Weiche Himbeernoten und Anklänge anderer wilder Früchte enden in einem langen, würzigen Finish. Frisch, ohne Holzeinsatz – Mencia Pur.

Vinifikationsprozess

Das Rebmaterial wird von Hand geerntet und entrappt. Danach erfolgt die temperaturkontrollierte Vergärung für 7 Tage, gefolgt von einem kurzen Mazerationsprozess. Nach der Kaltstabilisation wird der Wein vorsichtig gefiltert.

Die Rebflächen befinden sich in den Tälern zwischen den Dörfern Corullon, Villafrance del Bierzo und Cacabelos.

Die Bodenstruktur in dieser Region ist recht komplex. In den unteren Lagen bestehen die Böden hauptsächlich aus Lehm und Stein, während in den höheren Lagen Granit und Schiefer vorherrscht.

Die Lese fand Ende September und Anfang Oktober 2014 statt.

Eine gewissenhafte Selektion der Trauben sowie die gute Zusammenarbeit zwischen den lokalen Produzenten und Norrel Robertson bringen einen frischen, sauberen Mencia hervor, typisch für die Region Bierzo.

Technische Daten

pH-Wert: 3.7
Säuregehalt: 4,8 g/l
Alkoholgehalt: 13,5 %
Restzucker: 2g/l