


ORIGEN MENCÍA 2021


	Kellerei [bodega]
	Eigene Rebfläche [viñedo propios]
	Weinbezeichnung [marca]
	Jahrgang [cosecha]
	Herkunftsland [país de origen]
	Herkunftsgebiet [zona de origen]
	Bodenverhältnisse [suelos]
	Produktgattung [categoría de producto]
	Weintyp [tipo de vino]
	Qualitätskategorie [categoría de calidad]
	Rebsorte (n) [variedad(es)]
	Säuregehalt [acidez total]
	Alkoholgehalt [alcohol]
	Restzucker [azúcares residuales]
	Geschmacksrichtung [sabor]
	Verschlusstyp [tipo de cierre]
	Lagerfähigkeit [capacidad de maduración]
	Vinifikation [elaboración]

Bodegas Madai
5 ha
Origen Mencía
2021
Spanien
D.O.P. Bierzo
Steinige Ton-Böden mit Schiefer an der Oberfläche
Qualitätswein
Rotwein
Cosecha
100% Mencía
5,22 g/l
13,4 % Vol.
1,4 g/l
Trocken
Naturkork
4-5 Jahre



Für diesen Wein stammen die Trauben der autochthonen Rebsorte Mencía von über 60 Jahre alten Reben, die in Gobelet-Form erzogen werden. Nach der Kaltmazeration findet die anschließende dreiwöchige temperaturkontrollierte Gärung bei niedrigen Temperaturen statt, um die besten Aromen und den typischen Charakter der Rebsorte zu erhalten. Nach der alkoholischen Gärung reift der Jungwein weitere 5 Monate auf der Feinhefe – so vollendet er sein ganzes Potential und lässt es uns am Gaumen spüren.

Die Farbe ist brillant kirschrot mit violetten Reflexen. Die Nase ist anregend und voller Aromen von roten Früchten wie Erd-, Blau-, Brom- und Stachelbeere. Begleitet werden sie von floralen Noten von Flieder und Veilchen – typisch für die Rebsorte Mencía – komplettiert durch Noten von Karamell. Im Mund ist der Wein voll, fruchtig und cremig. Die Säure ist ausbalanciert und unterstreicht die Frische. Im Abgang zeigt sich die Mineralität.

 Kurzbeschreibung [descripción del vino]

 Speiseempfehlung [platos recomendados]

 Trinktemperatur [temperatura de consumo]

Tapas, Schinken, Pastagerichte, Gebratenes und Gegrilltes

15-17°C