

Moncerbal *DO Bierzo*

Descendientes de J. Palacios

Herkunft

Galicia / Bierzo

Rebstock

Mencia

Farbe

Dunkles Kirschrot

Duft

Im Gegensatz zum kühl-würzig wirkenden «Las Lamas», zeigt Moncerbal einen «wärmeren» Charakter mit viel reifer Fruchtaromatik, begleitet von einer belebenden Säure und etwas präsenten Gerbstoffen.

Geschmack

Lange hallt er am Gaumen nach mit intensiven Aromen von süssen Erdbeeren, Vanille, gerösteten Nüssen und Eukalyptus.

Gradazion

13.5% vol.

Vinifikation

Die Trauben werden mit viel handwerklichem Geschick und mit traditionellen Methoden verarbeitet. Mit autochthonen Hefen gären die Trauben in offenen Holztanks, bevor sie 35 Tage lang mazerieren. Für die malolaktische Gärung wird der Most in kleine französische Eichenfässer gefüllt, wo der Wein auch für 16 Monate lang reift.

Er stammt aus verschiedenen Parzellen der Gemeinde Moncerbal. Insgesamt sind es anderthalb, vorwiegend mit Mencía bestockten Hektaren auf steilen Hängen in südwestlicher Ausrichtung. Schiefer dominiert die Böden mit Anteilen von Quarzit, Sandstein, Lehm und Marmor.



weinonline.ch