

LaOsa vinOs, Castilla y Leon, Espagne

# Pardo 2016

DO Bierzo



## Informations

Couleur : rouge  
Taux alcool : 13,5 %  
Conditionnement : 0,75 cl  
Collaboration avec Raúl Pérez



## Cépages

100 % Mencia



## Terroir

Localisation: La Vizcaina (Bierzo)  
Type de sol: sable et argile  
Altitude: 500 m à 550 m  
Vignes de 60 à 80 ans  
Superficie: 2 ha



## Viticulture

Culture de la vigner sans irrigation  
Vendanges manuelles



## Vinification

Grappes entières  
Fermentation en cuves inox (levures indigènes) de 15 à 20 jours  
Remontage journalier  
Macération de 20 jours après la fermentation  
Elevage de 14 mois dans des barriques françaises (pas neuves)  
Pas de filtration



## Service

16° C



## Garde

10 à 20 ans



## Accord

Ragoûts  
Boeuf et viandes rouges rôties  
Fromages à pâte dure



## Dégustation

Ce vin est d'un rouge intense. Au nez, on est sur les fruits rouges avec des notes épicées, comme le thym, et minérales. En bouche, on retrouve les fruits rouges comme la cerise noire, la framboise et d'autres épices apparaissent comme la cannelle. C'est un vin puissant avec des tanins équilibrés et une acidité présente.

# LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE