

D'berna Mencía

Bodegas D Berna

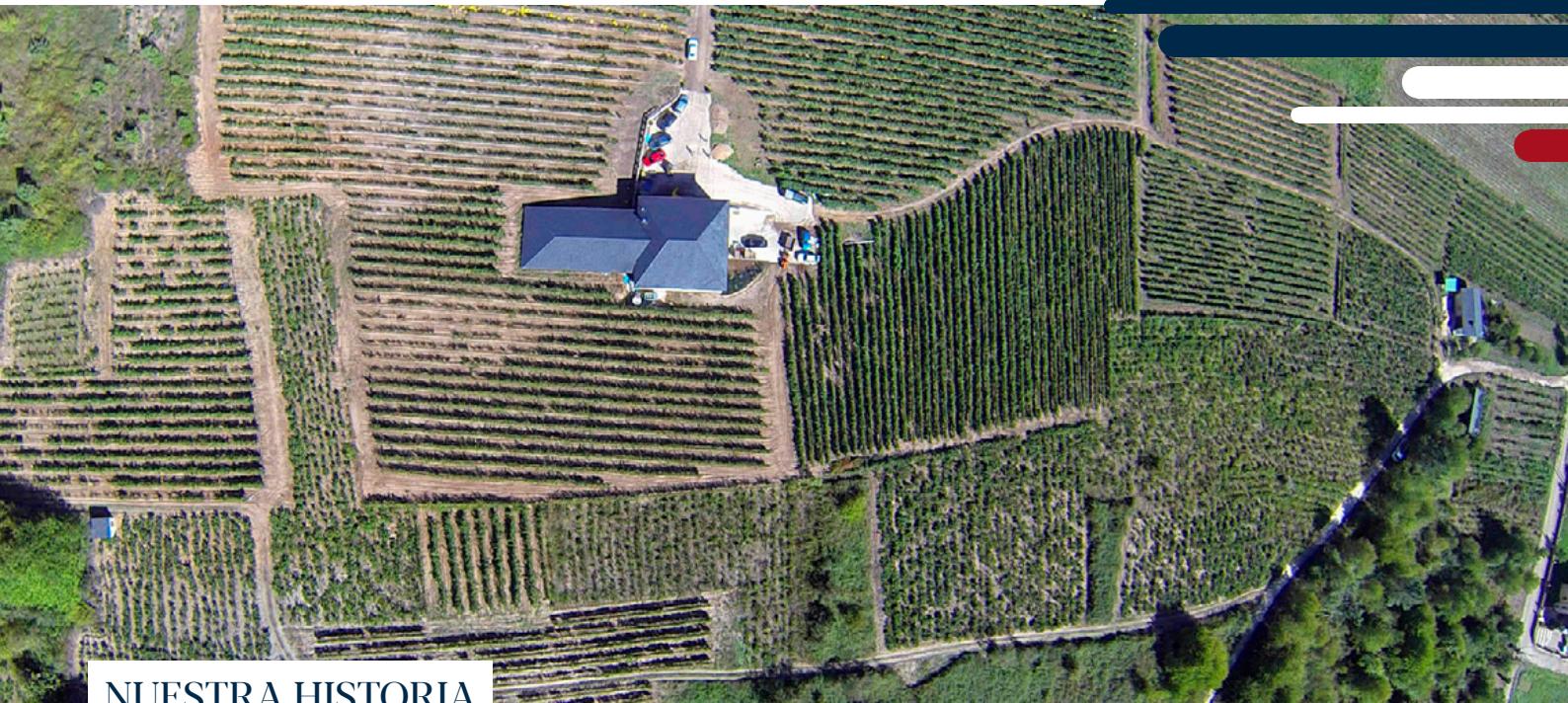
Color rojo picota intenso con reflejos violáceos, luminoso y vivo. Elegantes aromas con expresión de frutos rojos (moras, grosellas, arándanos) y ligeras notas minerales.

Gran armonía en boca, aterciopelado, con taninos evidentes pero no molestos, bien estructurado.

Retrogusto expresivo, agradable y persistente.



ES



NUESTRA HISTORIA

La Bodega Guitián y Blanco, es una bodega de origen familiar que fue creada con la filosofía de producir vinos de excelente calidad en una de las denominaciones de origen de mayor despliegue vinícola: Valdeorras. Con una capacidad de unos 120.000 L. alberga vinos de las variedades más representativas de esta denominación, godello y mencía.

Con una gran extensión de terreno, nuestros viñedos se encuentran en las soleadas laderas de Corgomo, Villamartín de Valdeorras, donde se registran las temperaturas más altas

y bajas de toda Galicia, además de la menor pluviometría de la región. Esto garantiza junto a los importantes saltos térmicos día/noche, una buena acidez para los vinos blancos, acompañados de unos suelos pizarrosos, que proporcionan el marcado carácter mineral de los godellos.

La bodega está equipada con las últimas tecnologías enológicas, donde aplicando nuevas técnicas de elaboración, unidas a la tecnología y a la tradición familiar, obtenemos estos magníficos vinos de Godello y Mencía.

D'berna Mencía

Bodegas D Berna



ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa a 4°C durante 4 días.

Fermentación controlada a 22°C durante
aproximadamente 10 días. Apto para veganos.



VARIEDAD

Mencía 90% y Garnacha 10%.



PROCEDENCIA

D.O. Valdeorras.



ALCOHOL

Grado: 13,5% Vol.



<http://www.bodegasberna.com/> | info@bodegasberna.com | Berna o Elena.

+34. 988.324.557 / +34. 667.435.778 | 32.340 Corgomo s/n Vilamartin de Valdeorras. Ourense, Galicia, Spain.