

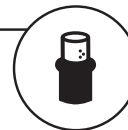
Cuatro Pasos Black

Cuatro huellas de oso descubiertas en un magnífico viñedo de las zonas más elevadas de El Bierzo inspiraron el nombre de este vino. Cuatro firmes pasos que son imprescindibles para alcanzar la excelencia: selección de tierra, cuidado de la vid, clima idóneo y esmero en la elaboración.

ELABORACIÓN

Cuatro Pasos Black, 100% mencia, nace a partir de uvas de cepas seleccionadas, la mayoría de más de 80 años, procedentes de viñedos situados en zonas de laderas de la comarca de El Bierzo. Tras la vinificación se completa su crianza de 9 meses en barricas de roble francés de 225L.

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Intensa capa de color rojo picota-guinda.

FASE OLFATIVA

Intenso en nariz, destacando aromas de fruta negra como mora y ciruela, notas balsámicas que aportan frescura y complejidad como el romero y la lavanda; armoniosamente ensambladas con la cremosidad y el torrefacto de la madera

FASE GUSTATIVA

Redondo en boca, con el punto de frescura típico de la añada 2021 que lo hace más fluido y largo. Elegante y sutil. Notas minerales en retronasal.

FICHA TÉCNICA



D.O.: Bierzo.

AÑADA: 2021.

VARIETAL: Mencia.

ELABORACIÓN: fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

CRIANZA: 9 meses en barrica de roble francés.

GRADO ALCOHÓLICO: 13% Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18°C.

MARIDAJE: carnes rojas, verduras asadas, embutidos, cecina y quesos curados o ahumados.

