



PÉTALOS

Propietario: Ricardo Pérez Palacios / Alvaro Palacios.
 Enología: Ricardo Pérez Palacios / Alvaro Palacios.
 Viticultura: Ricardo Pérez Palacios / Alvaro Palacios.
 Fundación de la bodega: 1999.

Nombre del vino: PÉTALOS
 Cosecha: **2022**
 Clasificación de la cosecha: Excelente.
 Salida al mercado: Invierno 2023.

Procedencia de las uvas: Uvas procedentes de diversos municipios, principalmente Corullón y Villafranca del Bierzo, y las pedanías de Viaz, Homija, Valtuille de Abajo y Otero.
 Superficie: 90 Ha.
 Region: D.O. Bierzo.
 Suelos: En Corullón, suelos del Paleozoico (periodo Cámbrico Inferior), formados por pizarras de estructura laminar gruesa, con orientaciones variables y presencia de cuarcitas, areniscas y arcillas. En otros términos municipales, suelos del Terciario y Cuaternario, de composición arcillo-ferrosa, con cuarcitas y abundante canto rodado. Algunos suelos arenosos en el valle del río Burbia.
 Orografía: Laderas muy pronunciadas y laderas de colina.
 Orientación: Muy diferentes exposiciones, dependiendo de cada viñedo.
 Altitud del viñedo: De 450 m - 1.100 m.
 Clima: Continental con una gran influencia atlántica.
 Pluviometría: 555 mm.
 Temperatura media: Min. -2,1°C Max. 41,5°C Media: 15,30°C.

Variedades de uva (%): 85% Mencía.
 5% Uva tinta: Alicante Bouschet, Gran Negro, Pan y Came, Negreda y otras.
 10% Uva blanca: Jerez, Valenciana y otras.

Edad de las cepas: De 50 a 110 años.
 Densidad de plantación de las cepas: De 6.000 a 7.000 cepas/Ha. según orografía.
 Viticultura: Adaptación de la agricultura tradicional practicada en el Bierzo.
 Estilo de poda: Vaso tradicional.
 Técnicas del cultivo del suelo: Laboreo del suelo mecanizado y con caballerías.
 Riego: No.
 Vendimia en verde: No.
 Producción por hectárea: 23 Hl. por hectárea.
 Vendimia: Manual y estricta selección.



Fecha de Vendimia	Desde el 29 de Agosto hasta el 28 de Septiembre, 2022.
Despalillado-estrujado:	Parcial.
Fermentación alcohólica:	Tinas de madera e inoxidable, bazuqueos y remontados. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración:	28 días.
Fermentación maloláctica:	Un mes y medio en tinas de madera e inoxidable.
Crianza:	10 meses en barricas y bocoyes.
Clarificación:	No.
Estabilización por frío:	No.
Filtración:	No.

Análisis

Alcohol:	13,50%
Acidez total:	4,4 g/l
pH:	3,54.
Acidez Volátil:	0,53 g/l
Extracto seco:	24,9 g/l

Producción

75 cl:	271.783 Botellas.
150 cl:	3.200 Magnums.

Conservación

Para su buen afinamiento, este vino deberá conservarse a una temperatura máxima de 12° C.

Vida

Momento óptimo de consumo a partir del primer año.
Buen potencial de envejecimiento.

