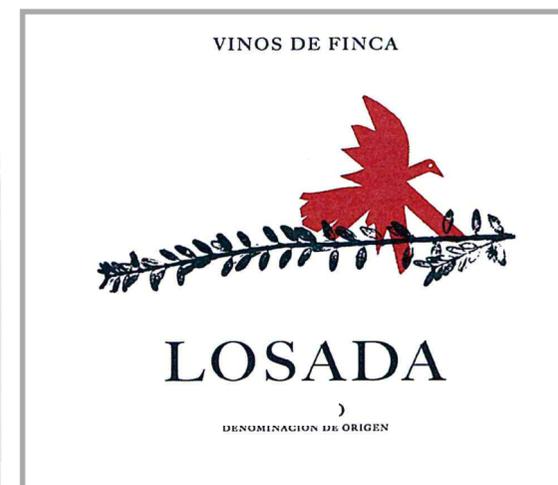


LOSADA 2019

- BODEGA: Losada Vinos de Finca
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DO Bierzo
- REGIÓN: Bierzo, Castilla y León, España
- AÑADA: 2019, calificada Excelente, Consejo Regulador de la DO Bierzo.
- SUELO: Laderas suaves de arcilla
- ALTITUD: Entre 480 y 600 metros
- CLIMA: Continental semi-húmedo, para esta añada el clima comenzó con un invierno muy inusual gracias a variaciones de temperaturas muy marcadas. La tendencia continua en la primavera con semanas de sequía y humedad alternadas de manera muy marcada. El verano resultó cálido, pero con lluvias abundantes. Esto llevó a la necesidad de mucho trabajo en los viñedos para cosechar unas uvas muy concentradas y con gran acidez.
- COUPAGE: 99% Mencía y 1% uvas blancas.
- RENDIMIENTO: 24 hectolitros por hectárea.
- GRADO DE ALCOHOL: 14%
- VITICULTURA: Sostenible y no intervencionista, encaminada a expresar la mejor definición del suelo de origen en cada grano. Cosecha manual de pequeñas parcelas de viñedos viejos. Cuenta con certificación de 'Vino de Villa'.
- VINIFICACIÓN: Maceración pre-fermentativa, fermentación en acero inoxidable con mínimo remontado. Fermentación malo-láctica en barrica. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés del cual 8% es de primer uso.
- ENÓLOGO: Amancio Fernández Gómez



NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Limpio y brillante con color rojo cereza picota intenso y borde violeta.
- AROMA: Expresión frutal con notas predominantes de frutos rojos y negros como moras, frambuesas y arándanos con flores azules, especias, caja de puros, café, cacao y tarta de chocolate.
- BOCA: Amplio y muy fresco, con un recorrido sabroso, estructurado, gran peso de fruta y equilibrado que se desenvuelve en un final persistente y largo.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C
- MARIDAJE: Quesos maduros o semi-maduros, charcutería magra, carnes rojas asadas o rostizadas con vegetales, hierbas frescas o especias.
- PUNTUACIÓN: Guía Peñín 92, James Suckling 93, Wine Spectator 93