



VINOS DEL PASEANTE



LA ESCUCHA

2011

*Sobre el castaño solitario,
aguarda una lechuza.
Los sonidos del atardecer
envuelven de misterio las
colinas de viejas vides.
El Bierzo se oculta entre
la niebla. En las tierras
empinadas de oscura
pizarra, las viñas acogen
una viticultura íntima y
esmerada. La sabiduría
capaz de conservar la magia
de los vinos de Mencía.
Aroma intenso, taninos
sedosos y agradable frescor.*

La comarca del Bierzo cuenta con un entorno natural de gran belleza: la llamada “hoya berciana”, conjunto de montañas que enmarcan el Bierzo cuya única salida natural hacia Galicia es el curso del río Sil. Un entorno agreste donde viejas cepas crecen en un paisaje marcado por las pendientes de suelo pizarroso.

Región de elaboración:

Denominación de Origen Bierzo

Variedades:

Mencía

Análisis:

Grado alcohólico: 14,5°

Viticultura:

Las viejas viñas crecen en laderas escarpadas de pizarra de las zonas altas del Bierzo, donde la Mencía, uva generosa en aroma, de cuerpo aterciopelado y agradable frescor expresa su mejor potencial.

Vinificación:

Tras una elaboración que persigue potenciar el extraordinario aroma de la uva Mencía el vino envejece unos meses en bodega de roble francés y americano para ganar en complejidad y redondear su expresión en boca.

Características sensoriales:

La Escucha muestra un color guinda con matices violáceos. Intensos aromas primarios de la variedad, moras, ciruelas en compota, suave toque mineral y de regaliz negro sobre un fondo tostado de la madera perfectamente integrado. Muestra un gran equilibrio en boca, un agradable frescor, taninos vivos y sedosos que dan paso a un grato recuerdo aromático a frutas y especias.

Maridaje:

Versátil, combina perfectamente con múltiples platos: carne asada, guisos, caza, setas, cecina, quesos de oveja, verduras rehogadas...

Consejos del Enólogo:

Consumir a una temperatura de 16°C

Periodo óptimo de consumo:

Envejecerá perfectamente durante cinco–seis años en botella conservada en condiciones adecuadas.