



# VITIS EXTREMA

DO BIERZO

Fermentado  
parcialmente con  
raspón

100% Mencía



**Viñedo:** Vino de finca de viñedo prefiloxérico. Situados a 800 m de altitud. Viñedos de ladera sin ríos ni zonas de regadía cercanas lo que favorece una perfecta maduración de la uva.



**Elaboración:** Recogida de la uva a mano en cajas pequeñas. Crío-maceración. Crianza en barrica durante 6 meses en barricas de 300 litros de roble francés.



**Cata:** De color rojo frambuesa intenso con ciertos tonos florales salvajes y exótico. Frutas silvestres y vainilla en nariz. En boca es aterciopelado, afrutado y mineral.



**Maridaje:** Las características de este vino acompaña perfectamente platos de cuchara como fabada, cocido o guisos contundentes. También va muy bien con pescados y carnes en cualquiera de sus modalidades.