

CARRACEDO



BODEGAS
CARRACEDO
La continuación de la tradición

BODEGA DEL ABAD está situada en la zona más selecta, tradicional e histórica del Bierzo. Comenzamos a elaborar nuestros primeros vinos a partir de la uva recolectada en nuestros propios viñedos en el año 1999.

Hemos unido el conocimiento de nuestros antecesores, las nuevas tecnologías y las técnicas más avanzadas para producir vinos blancos y tintos de la más alta calidad.

Únicamente elaboramos vinos tintos con la variedad autóctona Mencía y vinos blancos con la Godello. Todos nuestros vinos son monovarietales.

Variedad **Mencía 100%**
Variety

Alcohol **14,0 ° Alc. Vol.**





CARRACEDO



DESCRIPCIÓN

Vino de gran carácter y estructura, cuyo paso por barrica le concede un estado de madurez que consigue afinar sus aromas y sabor, otorgándole una armonía y elegancia que lo definen como vino de autor.

DESCRIPTION

Wine of great character and structure, whose step by barrel gives it a state of maturity that manages to tune its aroma and flavor, giving a harmony and elegance that define it as wine of author. The summer heat and lack of rain during the months of August and September, made this vintage were constituted as one of the best of El Bierzo.

VIÑEDO

Zona de Producción: Valtuille de Arriba

Edad Media: 85 Años

Composición del Suelo: Pedregoso con presencia de pizarras, cuarcitas y otros minerales.

Altitud: 625 metros

VINEYARD

Production Area: Valtuille de Arriba

Average Age: 85 Years

Soil composition: Stony presence of slates, quartzites and other minerals.

Altitude: 625 meters

ELABORACIÓN

Vino de elaboración artesanal, con una selección de la uva realizada manualmente, eligiendo los racimos de grano pequeño, con el raspón perfectamente maduro. Se sometió el caldo a una maceración prefermentativa durante 10 días. La duración total del proceso fermentativo y la maceración fue de 22 días. Su paso por barricas de roble francés allier de grano extra fino y tostado suave, con madera elegida por nuestros técnicos, tuvo una duración de 12 meses, durante los cuales el vino sufrió fermentación maloláctica.

PRODUCTION

Handmade, with a selection of the wine grape performed manually, choosing bunches of small grain, with perfectly mature chipped. The must had a prefermentative maceration for 10 days. The total duration of the fermentative process and maceration was 22 days. The passing through soft toasted and extra fine grain allier french oak barrels, with wood chosen by our technical department, lasted 12 months, wherewine suffered malolactic fermentation.

CONSUMO

Se recomienda su decantación
Temperatura aconsejable de consumo entre 16° y 18°C.

CONSUMPTION

Decantation is recommended
Temperatura for consumption between 16° and 18° C.

BIERZO
Denominación de Origen

Tinto Mencía

CARRACEDO



Product of Spain
Red Wine