



Tesín de la Campana

MENCÍA



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.

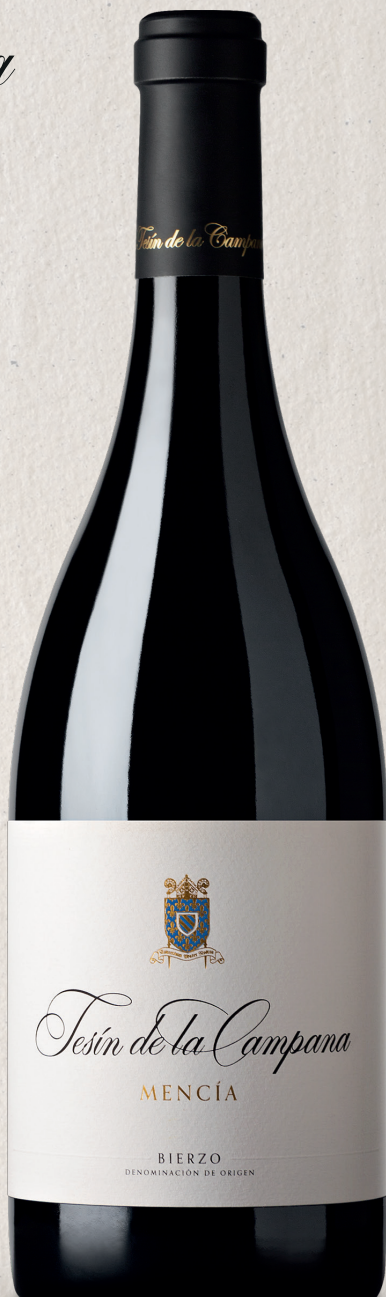
Tesín de la Campana

Paraje situado en las inmediaciones de Valltuille de Abajo, cuna de los grandes mencías.

Tesín

Colina baja que tiene alguna zona llana en la cima.

BIERZO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN





Tesín de la Campana

100% MENCIA

DESCRIPCIÓN

Una gran Mencía que a pesar de su juventud posee una buena complejidad y una virtud, como es el no desvirtuar el carácter auténtico de la variedad.
Este pago nos da muchas características menos comunes en otros parajes de esta región. Trasluce el perfil floral como la lavanda y un toque característico del terruño del Bierzo, la pizarra mojada y; la turba. Muestra un toque especiado muy fino acompañado de fruta, como la zarzamora, fresa y ciruela. En boca se percibe vibrante, largo, elegante y fresco.

VIÑEDO

Zona de Producción:

Paraje Tesín de la Campana, Valtuille de Abajo

Edad Media: Viñedos centenarios

Composición del Suelo: Franco arenoso con presencia de minerales

Altitud: 550 metros

ELABORACIÓN

Fermentación de la uva íntegra en barrica de roble francés.

Crianza en toneles de roble durante aproximadamente 12 meses y posterior afinamiento en hormigón sobre lías finas.

CONSUMO

Temperatura de consumo aconsejable entre 16° y 18°C.

RECOMENDACIONES

El vino puede presentar sedimentos debido a que no ha sufrido ningún proceso de estabilización físico-químico. Se recomienda su decantación.

DESCRIPTION

A great Mencía that despite his youth has good complexity and virtue, such as not to undermine the authentic character of the variety.
This ground gives many rare features in other places of this region. It has floral profile like lavender and a characteristic touch of Bierzo terroir, slate wet and peat. Shows a very fine spicy touch accompanied by fruit, such as blackberry, strawberry and plum. The palate is vibrant, long, elegant and fresh.

VINEYARD

Production Area: Tesín de la Campana place, Valtuille de Abajo

Average Age: Ancient vineyards

Soil composition: Sandy loam with minerals

Altitude: 550 meters

PRODUCTION

Whole grape fermentation in French oak. Aged in oak barrels about 12 months and further refinement in concrete on its lees.

CONSUMPTION

Recommended serving temperature between 16° and 18°C.

NOTES

The wine can present sediments because it is free of physical-chemical stabilization.

