



## ALTOS DE LOSADA

<b>Variedades</b>	100% Mencía
<b>Maridaje</b>	Embutidos, cordero a la parrilla, asados, arroces de carne, arroces caldosos, carnes rojas asadas, cordero asado
<b>Crianza</b>	Quince meses en huevos de hormigón, fudres, y barricas nuevas, de 2º y 3er año.
<b>Añada</b>	2021
<b>Grado alcohólico</b>	14%
<b>Temperatura de servicio</b>	16-18 °C
<b>Viticultura</b>	Convencional
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Mínima intervención
<b>Momento de consumo</b>	Sin prisas, Gourmet

### NOTA DE CATA

Elegante, fragante y compleja nariz. Fruta negra, ciruela y moras, apuntes florales, ceras propias de la crianza. Maderas dulces y especiadas, regaliz, cuero, agua de coco. Mineral. Franco y sabroso en boca, con muy buena estructura ácida y tanino cremoso. Buena carga frutal, muy largo.

### RECONOCIMIENTOS

92 Robert Parker, 93 James Suckling

### MARIDAJE

Embutidos, cordero a la parrilla, asados, arroces de carne, arroces caldosos, carnes rojas asadas, cordero asado

## LOSADA

Con el objetivo de aportar un perfil de elegancia a los vinos del nuevo Bierzo, Losada Vinos de Finca ha optado por un camino menos seguro, configurando su propiedad a partir de fincas de viñedo viejo ubicadas en zonas arcillosas y que habían sido infravaloradas hasta ahora.

**POBLACIÓN**

Cacabelos, León

**FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN**

Mínima intervención

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

D.O. Bierzo

**VIÑEDO PROPIO**

Si

**REGIÓN**

Bierzo

**VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD**

Si

**AÑO DE CREACIÓN**

2005

**VITICULTURA**

Convencional