



## 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