



## CORRAL DEL OBISPO

**producto.variedad** 100% Mencía  
**desTexto**

**producto.gradoAlcohólico** 13,50%

**producto.temperaturaDeServicio** 12-15 °C

**producto.formato** 75 cl.  
o

**producto.filosofíaDeElaboración** Convencional

**producto.momentoDeConsumo** Amb amics, Sopar romàntic

### PRODUCTO.ELABORACION

Tras un riguroso control de maduración, la vendimia se realiza de forma completamente manual durante la segunda quincena de Septiembre, obteniendo una uva en perfecto estado sanitario. Fermentación y posterior maceración de entre 25 y 28 días en depósitos de inox tradicionales. Posterior crianza de seis meses en conos de madera de 5000 lts. de roble francés.

**BODEGA.DENOMINACION**  
D.O. Rueda

**BODEGA.ANYOCREACION**  
1993

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**

Convencional

**BODEGA.VITICULTURA**  
Convencional