



## CORRAL DEL OBISPO

<b>Variedades</b>	100% Mencía
<b>Grado alcohólico</b>	13,50%
<b>Temperatura de servicio</b>	12-15 °C
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Convencional
<b>Momento de consumo</b>	Con amigos, Los más románticos

### ELABORACIÓN

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.

## VIÑEDOS SINGULARES

Después de años viajando por un sinfín de territorios vinícolas y con una larga trayectoria en el mundo del vino y su distribución, los hermanos Luis y Carlos Barrero engendran este proyecto que nace partiendo de Barcelona y del gusto por el vino de su gente.

**POBLACIÓN**

Barcelona

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**

Convencional

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

D.O. Rueda

**VITICULTURA**

Convencional

**AÑO DE CREACIÓN**

1993