



# LA BIENQUERIDA

Variedades	95% Mencía - 5% Otras
Maridaje	Perfecto con pescados grasos, bacalao. Con todo tipo de carnes rojas y con postres de chocolate
Crianza	15 meses en foudre y barricas de 500 lts de roble francés
Añada	2021
Grado alcohólico	14%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Mínima intervención
Momento de consumo	Sin prisas, Gourmet

## NOTA DE CATA

Picota violáceo bien cubierto. Intenso y complejo, aromas de bayas silvestres en confitura, flores azules, balsámicos, hoja de tabaco, pizarra, palo luz, notas de repostería, chocolate, etc, Potente, estructurado, de gran carga frutal, sensaciones de moras, arándanos, grosellas, yogur de frutos rojos, hojaldre, cacao, natos, romero, tomillo, tinta china, betún, etc. Persistente final

## RECONOCIMIENTOS

95 James Suckling

## MARIDAJE

Perfecto con pescados grasos, bacalao. Con todo tipo de carnes rojas y con postres de chocolate

## 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