



## LOSADA - MÁGNUM

<b>Variedades</b>	99% Mencía - 1% Doña Blanca
<b>Maridaje</b>	Embutidos, cordero a la parrilla, asados, arroces de carne, arroces caldosos, carnes rojas asadas, cordero asado.
<b>Crianza</b>	12 meses en Fudres y barricas de Roble Fancés
<b>Añada</b>	2021
<b>Grado alcohólico</b>	14%
<b>Temperatura de servicio</b>	16-18 °C
<b>Viticultura</b>	Convencional
<b>Formato</b>	1,5 L
<b>Filosofía de elaboración</b>	Mínima intervención
<b>Momento de consumo</b>	Los más románticos, Sin prisas, Gourmet

### NOTA DE CATA

Vino de carácter atlántico, representa la universalidad de la mencía berciana. Rojo picota con reflejos rojizos. Limpio, intenso y brillante. Aromas frutales, presencia de fruta roja y notas de crianza. Entrada fresca y sedosa. Mucho cuerpo y estructura. Final amplio y persistente. Un vino fresco, frutal, y de marcado carácter berciano.

### RECONOCIMIENTOS

92 James Suckling, 91 Robert Parker

### 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