



LOSADA - MÁGNUM

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