

# DON BERNARDINO



Desde hace cinco generaciones se mantiene la tradición en la elaboración de vinos de calidad y en la utilización preferente de la variedad de uva mencia.

**NOMBRE:** DON BERNARDINO

**BODEGA:** Don Bernardino, S.L.

**VARIEDAD:** Mencia

**TIPO DE VINO:** Tinto

**ZONA DE PRODUCCIÓN:**

Denominación de Origen Ribeira Sacra (Amandi)

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS::**

Presenta un color rojo cereza con reflejos violeta. En nariz es amplio, con una intensidad aromática fina y distinguida, reforzada por la carga de varietales propios de la uva mencia. En boca es intenso, elegante y equilibrado: un vino aterciopelado, una acidez bien ensablada; con una fuerza alcohólica sutil, generosa y redonda que le confieren la elegancia y peculiaridad de los mejores vinos de Amandi.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 14º-16º

**GASTRONOMÍA:**

Acompañante ideal de la cocina tradicional gallega: empanada, cocido, pulpo, carnes asadas, lamprea, sin olvidarnos de solomillos, costilla y carnes de temporada como el jabalí, ciervo y venado...

**PROCESO DE ELABORACIÓN:**

La vendimia se realiza en cajas de poca capacidad para que lleguen las uvas intactas a la bodega, donde se seleccionan a mano. La fermentación en acero inoxidable se realiza a temperatura controlada y se macera durante 8-10 días haciendo tres remontados diarios.

**FICHA TÉCNICA:**

**Graduación Alcohólica:** 13%

**Acidez volátil:** 0.34gr/l

**Acidez total:** 5,00gr/l

**Extracto:** 18gr/l

**PRESENTACIÓN COMERCIAL:**

Botellas de 75cl:

Caja de cartón de 12 ó 6 botellas

Estuche de cartón de 3 botellas

Estuche de madera de 3 botellas

Botellas de 37,5cl:

Caja de cartón de 24 botellas