

# DON BERNARDINO



En el silencio de las raíces centenarias y bancales milenarios...  
En el esfuerzo realizado en éstos, el viticultor se une a la estirpe de los grandes artista. Lo mueve la fé que tiene en el terruño, en sus cepas y en el tiempo...  
Y se convierte en mensajero de la naturaleza a través de su vino...  
Un vino que es expresión de la tierra...  
Una pintura que es reflejo del ser...  
Es el único arte que se puede beber...  
Después de 4 Generaciones seguimos cuidando éste Tesoro y elaborando éste Vino Unico...  
Disfrútenlo...

**NOMBRE:** 4 Generación

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

**VARIEDAD:** Mencía

**TIPO DE VINO:** Tinto (12 meses en barrica)

**ZONA DE PRODUCCION:** Amandi-D. O. Ribeira Sacra

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA:** Es un vino de un color rojo cereza con ribete púrpura y mucha capa. En nariz presenta una intensidad aromática propia de la variedad muy bien ensamblada con los aromas que le aporta su paso por madera. En boca es intenso, equilibrado y con buen cuerpo. La botella lo ha redondeado y en la copa es donde demuestra todo su potencial...

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** Entre los 14 - 16º

**GASTRONOMIA:** Ideal acompañante de la cocina tradicional... asados empanadas, pulpo, de la caza... jabalí, ciervo, corzo... así como costilla asada y todo tipo de carnes rojas...

**PROCESO DE ELABORACION:** Procedente de una minuciosa vendimia seleccionada, elaboración artesanal y una producción muy limitada. Se encuba y se macera a temperatura controlada durante 12 días con 3 remontados diarios para su correcta extracción de taninos y aromas varietales, al descube se pasa a barricas de roble francés de varias edades, donde realiza la fermentación maloláctica y permanece hasta su homogenización...

**FICHA TECNICA:**

Grado alcohólico: 14%

Acidez volátil: 0.52 gr/l

Acidez total: 5.02 gr/l

Extracto: 19 gr/l

**PRESENTACION COMERCIAL:**

Caja de cartón 6u.



DON BERNARDINO