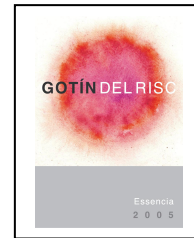


## **GOTÍN DEL RISC ESSENCIA 2005**



### **Datos Generales**

<b>Región de producción:</b>	DO. Bierzo.
<b>Origen de la uva:</b>	Villafranca del Bierzo, León.
<b>Variedad y porcentajes:</b>	100% Mencía.
<b>Producción total:</b>	13.000 botellas.
<b>Enólogo:</b>	Miguel Tienda Baena.

### **Viñedo**

Se trata de una selección de viñedos de zonas determinadas del término de Villafranca del Bierzo. La selección se realizó siguiendo dos criterios:

<b>Selección Endafoclimática:</b>	Se seleccionan viñedos con una tipología de suelo muy particular, y una orientación definida.
<b>Selección vegetal:</b>	Se seleccionaron viñedos con cepas de especial selección clonal de mencía, con una edad media avanzada, y con plantas equilibradas.
<b>Edad media:</b>	80 años.
<b>Rendimiento:</b>	5000 Kg/Ha - 5000 plantas / 1Kg por cepa.
<b>Superficie total:</b>	3 Ha.
<b>Altura sobre el nivel del mar:</b>	625 metros.
<b>Suelo:</b>	Franco-arenoso, bajo en materia orgánica. Con valores de conductividad y pH aptos para el cultivo de la vid.

### **Vendimia**

<b>Método:</b>	Manual. Cajas de 15 Kg.
<b>Fechas:</b>	25 de septiembre de 2005.

### **Fermentación:**

<b>Alcohólica:</b>	Depósito de acero inoxidable.
<b>Duración:</b>	20 días incluyendo maceraciones pre-fermentativas y post-fermentativas.
<b>Maloláctica:</b>	En roble francés 225 litros.

### **Crianza**

<b>Barrica:</b>	15 meses y 18°C con 70% humedad.
<b>Tipo:</b>	100% roble francés. 50% grano fino y 50% extrafino. Tostado medio.

### **Embotellado**

<b>Estabilización en frío:</b>	No.
<b>Filtración:</b>	No.

**Se recomienda decantar durante diez minutos.**