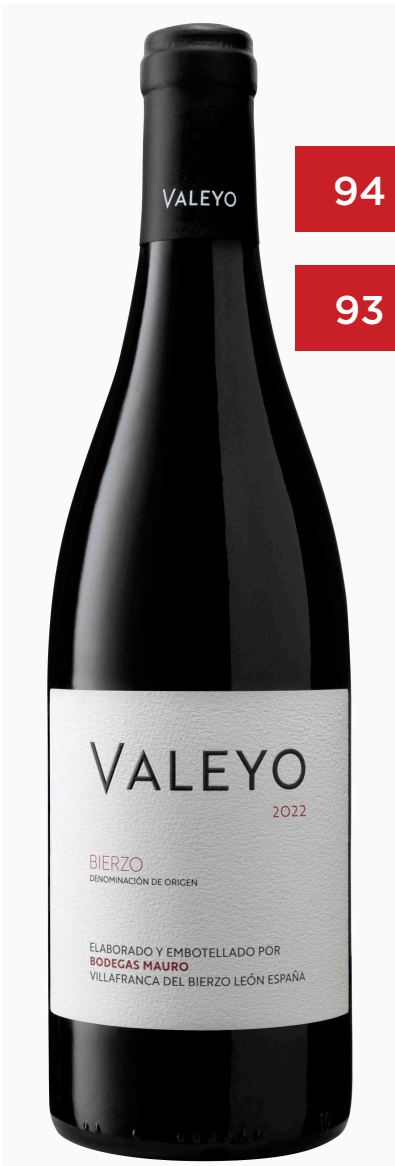


VALEYO 2022



94

ATKIN

93

PARKER

BODEGA
Bodegas Mauro

TIPO
Vino tinto

ZONA
DO Bierzo

VARIEDAD DE UVA
95% Mencía y 5% Godello

GRADO ALCOHÓLICO
13,5% vol.

CONSUMO
Hasta 2040

TEMPERATURA DE CONSUMO
16-18°C

ELABORACIÓN DEL VINO



VIÑEDO

Nuestro viñedo cuenta con 10 hectáreas de superficie en propiedad, situados en los términos de Villafranca del Bierzo y Valtuille de Arriba, plantados con las variedades mencía y godello principalmente.



VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Fermentación en depósitos de cemento. Extracción medida y elaboración limpia. 12 meses en barricas nuevas y usadas de 500 litros de roble francés.



NOTA DE CATA

Vino seductor y fragante con fresca entrada en boca que desvela el carácter varietal de la mencía en su parte frutal, floral y mineral.



MARIDAJE

Carnes rojas a la brasa o estofadas, legumbres y embutidos



COMENTARIO DEL EXPERTO

La seducción y fragancia de la Mencía en un Bierzo de altura.

Mauro Alberto García Montaña - Director general



REGIÓN DE ELABORACIÓN

Valeyo proviene de la parcela de “Miguel Rey”, de 3 ha en Valtuille de Arriba a 650 m. de altitud y rendimientos de entre 4.000-5.000 kg. Viñedo conducido en espaldera sobre suelos ácidos y sueltos, de textura franco-arcillosa-arenosa y de formación aluvial. El paraje se beneficia del microclima berciano, de transición entre los dominios mediterráneo y atlántico, más suave y benigno en esta comarca ceñida por montañas y con menor riesgo de heladas tardías.