

ART 2017



NOMBRE COMERCIAL	ART
AÑADA	2017
VARIETALES	100% Mencía
ORIGEN	Bierzo D.O.
PRODUCCIÓN	12500 botellas
ELABORACIÓN	Crianza durante 16 meses en barricas de roble francés. Embotellado sin filtrar.
VENDIMIA	Principios de Septiembre, principios de Octubre.
GRADO ALCOHÓLICO	13,5°
NOTAS DE CATA	Las características de la vendimia hace que destaque la frescura de la añada 2017. En boca prima la elegancia y el equilibrio de su acidez. Se manifiesta fino con notas minerales, mirto y monte bajo.
CARACTERÍSTICAS DE LOS VIÑEDOS	A partir de 60 años. Laderas entre 700 y 900 metros de altitud orientadas al sur.
RENDIMIENTO	25 Hl. por hectárea.
ZONA	Villafranca del Bierzo.
TIPO DE SUELO	Arcillocalcáreo y pizarra descompuesta sobre roca madre

ficha de cata

El Camino de Santiago atraviesa nuestros viñedos, situados en el oeste del Bierzo, una de las zonas vinícolas actuales más fascinantes y singulares, situada al noroeste de la comunidad autónoma de Castilla y León, con 2.954,28 km² forma una hoya tectónica abierta a la influencia atlántica que goza de un microclima suave con una luminosidad extraordinaria que se traduce en más de 2.000 horas de sol a lo largo del año y un alto porcentaje humedad producto de la orografía alpina rodeada por cimas y montañas de 2.000 metros como las del parque natural de Los Ancares, los Montes Aquilianos y la Sierra de Gistredo.



PRESENTACIÓN

ENVASE - *FORMATO*: Borgoña / *CAPACIDAD*: 750 ml.

CAJA TRANSPORTE 6 BOTELLAS - Dimensiones 240x160x3320mm / Material: cartón reciclable
Gcode EAN: 8437002954161

PALET TRANSPORTE EUROPEO - Cajas de 6 botellas / 100 unidades por palet

PALET TRANSPORTE EEUU - Cajas de 6 botellas / 140 unidades por palet

Bodegas y viñedos Luna Beberide S.L., CIF B-24064966, Antigua Carretera Madrid- Coruña km 402
Teléfono 987 549 002 **Fax** 987 549 214 **Mail** info@lunabeberide.es www.lunabeberide.es
 24540 CACABELOS- VILLAFRANCA DEL BIERZO