

PAIXAR 2016



NOMBRE COMERCIAL	PAIXAR
AÑADA	2016
VARIETALES	100% Mencia
ORIGEN	Bierzo D.O.
PRODUCCIÓN	10.000 botellas
ELABORACIÓN	14 meses en barricas de roble francés y embotellado sin filtrar en Noviembre de 2018.
VENDIMIA	Mediados de Septiembre.
GRADO ALCOHÓLICO	14°
NOTAS DE CATA	La añada 2016 se caracteriza por su influencia atlántica y un buen contraste de temperatura entre el día y la noche. Paixar 2016 es un vino muy completo. En boca prima la mineralidad, las notas balsámicas, las especias y la presencia del monte bajo. El vino muestra toda su personalidad dada la rusticidad del terroir de Dragonte y la elegancia de la mencia.
CARACTERÍSTICAS DE LOS VIÑEDOS	Laderas entre 700 y 1000 metros de altitud orientadas todas ellas al sur. Densidad de la plantación 1,20 x1,20
RENDIMIENTO	25 Hl. por hectárea.
ZONA	Dragonte.
TIPO DE SUELO	Pizarra descompuesta sobre roca madre.

ficha de cata

La comarca del Bierzo se sitúa al noroeste de la provincia de León y dentro de la comunidad autónoma de Castilla y León. Con 2.954,28 km² forma una hoya tectónica, producto de la orografía alpina en la que destacan un cingulo de montañas romas y aplanadas con crestas residuales, y una zona de tierras bajas con valles encajados y profundas gargantas.



PRESENTACIÓN

ENVASE - FORMATO: Bordelesa alta / CAPACIDAD: 750 ml.

CAJA TRANSPORTE 6 BOTELLAS - Dimensiones 325x240x160mm / Material: cartón

PALET TRANSPORTE EUROPEO - Cajas de 6 botellas :100 uds. por palet

PALET TRANSPORTE EEUU - Cajas de 6 botellas :140 uds. por palet