



Dos opuestos del atlántico y el mediterráneo

Una Experiencia en la que encontraréis dos vinos opuestos por sus orígenes, y el carácter que sus diferentes climas dan a los vinos. Una Mencía del Bierzo y una Cariñena del Montsant que no dejarán ver el frescor y la calidez.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

La Mencía

Una Experiencia en la que encontraréis dos vinos opuestos por sus orígenes, y el carácter que sus diferentes climas dan a los vinos. Una Mencía del Bierzo y una Cariñena del Montsant que no dejarán ver el frescor y la calidez.

La Cariñena

La variedad de uva Cariñena es una excepción dentro de las variedades de uva mediterráneas. Es una variedad poco expresiva aromáticamente, pero en cambio da vinos con cuerpo, y sobre todo con buena acidez. En un clima como el mediterráneo en el que el calor consume los ácidos de la fruta, esta variedad en perfecta para dar frescor a los vinos.

Región

Bierzo y Montsant



Consulta tus fichas didácticas, añade vinos a tus experiencias y mucho más, con la APP de Wine is social. ¡Descárgatela!



APUNTES GASTRONÓMICOS



The Cup & the Rings Mencía: Un vino tinto que acompañará muy bien la carne de cerdo. Como un clásico Lacón con grelos.



Vinya Cucut: Prueba el Vinya Cucut con un Secreto de cerdo ibérico con romero y salsa de frutos rojos.



The Cup & the Rings Mencía 2016

Bodega: El Escocés Volante
Tipo: tinto
País: España
D.O. Bierzo
Consumo: Hasta 2024
Grado alcohólico: 13,5%



afrutado

@elescocesvolante
@escoces_volante



Vinya Cucut 2017

Bodega: Epicure Wines
Tipo: tinto
País: España
D.O. Montsant
Consumo: Hasta 2024
Grado alcohólico: 14,5%



maduro

epicurewines
@epicurewines



Elaboración

 **Variedades:** 100% Mencía

 **Viñedos:** uvas de viñedos localizados entre los pueblos de Villafranca del Bierzo, Cacabelos y Corullón. Zonas en valles aluviales con suelos arcillosos y pedregosos, y suelos de granito y esquistos en las laderas de las montañas.

 **Vinificación y crianza:** la fermentación se realizó a temperatura controlada durante siete días seguida de una corta maceración de las pieles. Posteriormente realizó la fermentación maloláctica.

Elaboración

 **Variedades:** 100% Cariñena

 **Viñedos:** las uvas provienen de una selección de viñedos de 50 años, que dan rendimientos muy bajos, de un kilo y medio por cepa.

 **Vinificación y crianza:** la fermentación se realiza en tinajas de acero inoxidable, y la crianza de 12 meses en barricas de roble francés de tercer año y de 300 litros de capacidad.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



frambuesa



cereza



tabaco

Equipo de sumilleres de Wine is Social:

“Una Mencía en estado puro, sin artificios. Un vino elaborado con uvas de diferentes viñedos que muestra el carácter de los vinos del Bierzo. Una combinación de aromas de fruta fresca, concentración, textura suave y sensación de frescor.”



César Cánovas



David Forer



ciruela



cereza



clavo

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:

Equipo de sumilleres de Wine is Social:

“La Cariñena madura perfectamente en el sur del Montsant. Da unos vinos concentrados, con aromas de frutas maduras, con una buena acidez y textura suave.”



Raúl Igual



David Seijas

Bodega

Norrel Robertson empezó a trabajar en el mundo del vino hace 25 años. Empezó a trabajar en bodegas de todo el mundo, y en el año 2000 obtuvo el Master of Wine. También obtuvo un postgrado en Viticultura y Enología en Nueva Zelanda, hasta que en 2003 se enamoró de las Garnachas de Calatayud, y desde entonces elabora algunas de las mejores garnachas de España.

La voz del productor

Norrel Robertson MW: “Galicia es un paraíso, no solo de materia prima y de uva autóctona, sino también por su clima.”

Bodega

Franck Massard es uno de los personajes del mundo del vino que se pasó de la sommeliería a la enología con grandes éxitos. El que fue el mejor sommelier de Inglaterra, decidió plantarse en el 2004 entre Montsant y Priorat. Su obsesión: crear vinos con identidad y sentido de territorio. Sus proyectos ya abarcan otras zonas como Valdeorras, Cava, Rueda y Ribeira Sacra.

La voz del productor

Dominique Roujou de Boubée: “No me conformo con que el vino sea bueno, necesito que exprese una identidad que se pueda relacionar con un territorio.”