



BODEGAS TEIJON SAN MIGUEL, S.L.
c/ Aquiana nº8 bajo.
Cacabelos (24540) León

PRIMUS
BERGIDUM

Valsilencio *viña vieja*
roble 2015



D.O.: **BIERZO**

Variedad: Mencía 100%

Subzona: Cacabelos / San Juan de la Mata /

Tipo: Tinto

Viñedo: 50% uvas procedentes de viñedos seleccionados en las laderas del municipio de San Juan, de la Mata y 50% uvas seleccionadas de varios viñedos en Cacabelos. La edad de las cepas oscila entre 40 y 110 años.

Suelo: Originario del periodo cámbrico inferior. Pizarras de estructura laminar gruesa situadas de forma horizontal y oblicua, con cuarcitas, areniscas y arcillas.

Clima: Continental con una gran influencia atlántica. Temperatura media anual de 12,32°C.

Rendimiento: 25HL por Ha.

Elaboración:

Vendimia: Se vendimió del 18 de Septiembre al 3 de octubre de 2015 por estricta selección según las diferentes parcelas.

Vinificación: Las uvas se despalillaron y se introdujeron en depósitos de acero inoxidable abiertos con remontados durante 20 días. La maloláctica se llevó a cabo en las barricas.

Envejecimiento: Crianza de 11 meses en barricas nuevas de roble.

Embotellado: Filtrado. Salida al mercado en septiembre de 2017.

Cata (Realizada por JAVIER POZO, CABALLERO Mejor Sumiller de Madrid 2016 y 2017)

COLOR: Limpio y brillante, color rojo picota con intensidad alta; ribete rubi cubierto.

NARIZ: Franco en nariz, intensidad aromática alta donde la crianza en barrica respeta sus aromas primarios de fruta negra madura en confitura, aromas de cacao y notas de crianza de vainillas, toffee.

BOCA: Entrada golosa, con cuerpo, untuoso, buena acidez donde llena la boca con un tanino agradable al paladar, lleno de recuerdos de confituras negras, vainillas, perfecto en su estructura, largo en retronasal donde tiene buena simbiosis con la nariz.

Temperatura: Servir entre 15° y 16° C.

Consumo: Consumo óptimo recomendado durante los siguientes 4 años.

Maridaje: Ensaladas complejas, cecina, setas, quesos, carnes rojas y guisos de legumbres.

tel: 630655970 primusbergidum@gmail.com

www.primusbergidum.com



D.O.: BIERZO

Variedad: Mencía 100%. CEPAS CENTENARIAS. Vino de Finca

Subzona: San Juan de la Mata

Tipo: Tinto

Viñedo: Uvas procedentes de viñedos seleccionados en las laderas del municipio de San Juan de la Mata. La edad de las cepas es de unos 110 años.

Suelo: Originario del periodo cámbrico inferior. Pizarras de estructura laminar gruesa situadas de forma horizontal y oblicua, con cuarcitas, areniscas y arcillas.

Clima: Continental con una gran influencia atlántica. Temperatura media anual de 12,32°C.

Rendimiento: 22HL. por Ha.

Elaboración:

Vendimia: Se vendimió del 20 al 23 de Septiembre de 2016 por estricta selección según las diferentes parcelas.

Vinificación: Las uvas se despallaron y se introdujeron en depósitos de acero inoxidable abiertos con rematados durante 20 días. La maloláctica se llevó a cabo en las barricas.

Envejecimiento: Crianza de 11 meses en barricas nuevas de roble americano.

Embotellado: Filtrado. Salida al mercado en enero de 2018.

Cata

Vista: Vino limpio y brillante, color rojo picota, con reflejos morados, densos y oscuros, ribete rubí.

Nariz: Franca, intensidad aromática alta, suave toque de crianza en barrica, matices intensos aromáticos. Con un ligero carácter especiado y tostado acentuado, siempre respetando también sus aromas primarios de fruta negra madura en confitura, floral como violetas, aromas de crianza como el cacao, vainillas, toffee y recuerdos de café por el tostado.

Boca: Entrada golosa, con cuerpo, untuoso, acidez redonda, donde llena la boca con un tanino sedoso, lleno de recuerdos de confituras negras, vainillas, con un poco más de recorrido en torrefacto donde están presente las notas de recuerdos de café, perfecto en su retronasal y largo recorrido, donde la nariz está presente como en la boca, dando mucho juego en el paladar, elegante, untuoso, con cuerpo medio y larga persistencia.

Temperatura: Servir entre 15° y 16° C.

Consumo: Consumo óptimo recomendado durante los siguientes 4 años.

BODEGAS TEIJON SAN MIGUEL, S.L.

c/ Aquiana nº8 baja, Cacabelos (León)

tel: 630655970 primusbergidum@gmail.com

www.primusbergidum.com

