



**MERAYO MARTÍN**  
Bodegas y Viñedos

*Conforco*



En el Valle del Oza, el cuidado de nuestros viñedos y la elaboración del vino, son herederos de la tradicional sabiduría monástica de la Tebaida Berciana.

La familia Merayo Martín desea compartir con usted la experiencia sensorial de este vino, "Conforco", elaborado a partir de **uvas 100% Mencia**.

Los racimos seleccionados para este vino, han sido recolectados a mano, en cajas seleccionadas de nuestras viñas centenarias de suelos arcillosos. Fué fermentado a temperatura controlada

**ORIGEN** El Bierzo **ENÓLOGO** Benito Otero **VARIEDAD** Mencia 100%

**VENDIMIA** A mano **CRIANZA** 3 meses en barricas de roble, vino joven

**ALCOHOL** 13 % **ACIDEZ TOTAL** 6 g/l **ALÉRGICOS** Contiene sulfitos

**NOTA DE CATA:** A la vista nos ofrece un intenso color rojo cereza picota, de capa alta. En nariz es complejo, de intensidad media, destacan los fondos de especias y las notas balsámicas, con matices de vainill, recuerdos de pimienta negra, cerezas madura, caramelo tostado, notas de cacao, torrefactados y cedro.

En boca manifiesta frutas negras maduras, con una acidez que se equilibra bien con el alcohol, otorgándole frescura.

**TEMPERATURA DEL SERVICIO** Entre 16° y 18°C

**MARIDAJE** Carnes rojas, pescados a la sal, en su salsa, cordero, etc.

**COSECHA** 2021

**BOTELLAS** 2.000

**PRESENTACIÓN** Caja cartón, 6 botellas de 750 ml