



VALLE DEL OZA

Mencia



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, “Valle del Oza Mencia”, elaborado a partir de **uvas 100% de la variedad Mencia**, desprende por los cuatro costados las características de nuestra variedad reina en El Bierzo. Utilizando una crianza de 6 meses en barrica de roble francés, para resaltar dichas cualidades.

Un vino que te sorprenderá por sus cualidades tradicionales, pero que difiere de los mencia más típicos; haciendo de éste, un vino especial y único.

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

VENDIMIA A mano **CRIANZA** 6 meses en barricas de roble, vino joven

ALCOHOL 14 % **ACIDEZ TOTAL** 5 g/l **ALÉRGICOS** Contiene sulfitos



NOTA DE CATA: “Valle del Oza Mencia” asombra por su intenso color rojo cereza, sorprendiendo desde el primer momento la intensidad aromática; donde destacan las frutas rojas y matices especiados.

En boca resulta muy goloso, con una amplia redondez y sensación de dulzor que permanece sin nunca empalagar, Ideal para acompañar todo tipo de quesos consistentes, además de maridar perfectamente con todo tipo de carnes. Sobre todo si son bercianas.

TEMPERATURA DEL SERVICIO Entre 16° y 18°C

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



COSECHA 2022

BOTELLAS 3.000

PRESENTACIÓN Caja cartón, 6 botellas de 750 ml