

## EN EL CAMINO 2022

### **Bodega: Michelini i Mufatto**

**Zona:** D.O. Bierzo

**Variedades:** Mencía, Garnacha Tintorera, Ferrón y Bastardo

**Alc:** 12.5 % Vol.

### **Viñedos:**

Apoyados en viñas de más de 80 años de edad conducidas en vaso que crecen sobre un suelo compuesto de piedra pizarra y arcilla, y en el frío de la zona (ya que los viñedos están sobre la cara norte de las sierras), se elaboran vinos a base de las variedades típicas de la región: Mencía, Godello, Palomino, Merenzao, Brancellao, Garnacha Tintorera y Doña Blanca. Todos los viñedos son orgánicos y se trabaja con conceptos biodinámicos buscando que las plantas expresen lo mejor de sí.

### **Elaboración:**

Se vinifican con la mitad del racimo entero y la otra mitad despalillado. Maceración post fermentativa corta, fermentación espontánea con levaduras indígenas. Crianza posterior de 10 meses en tinajas de arcilla. Se elaboran solo 2.000 botellas

### **¿Qué esperar de este vino?**

Un vino jugoso, con aromas a fruta roja, especias y flores violetas. Muy frutal, fresco y ligero con un final largo y elegante.

### **BODEGAS MICHELINI I MUFATTO**

C/ Toral, 19 Toral de Merayo, León,  
avalle@cvti.wine [www.michelinimufatto.com/españa](http://www.michelinimufatto.com/españa)



### **Maridajes:**

Puedes acompañarlo con embutidos, quesos curados, carnes rojas...

**Tª de servicio recomendada:** 15-16°C

# MICHELINI I MUFATTO

La bodega Michelini i Mufatto es un emprendimiento familiar con una visión común que se concentra en elaborar vinos con un abordaje basado en el respeto, la pureza y la precisión aplicada a tres terruños: Valle de Uco en Argentina, Bierzo en España y Maldonado en Uruguay.



La bodega de Bierzo nació como consecuencia de varios viajes por España, específicamente en Ponferrada, donde encontraron viñedos antiguos con un gran potencial y en 2015 comenzaron con la producción de ejemplares que en poco tiempo sedujeron amantes del vino y críticos de todo el mundo.

En la localidad de Toral de Merayo una construcción del siglo XVIII fue adaptada a las necesidades de una bodega y oficina de establecimiento vitivinícola. Allí la elaboración es tradicional, a la manera de antaño; los vinos se fermentan en ánforas de arcilla y se crían en barricas borgoñonas usadas de 228 litros y también en fudres de madera.

Los vinos buscan ser una interpretación de los *terroir* con expresiones genuinas y sinceras. Buscar precisión en todos los detalles y respetar el tiempo de los vinos forman parte del método para lograr ejemplares finos, fluidos, con notas no tan frutales como de humedad y sotobosque, textura elegante y capacidad de guarda.