

## A MERCED 2021

**Bodega:** Michelini i Mufatto

**Zona:** D.O. Bierzo

**Variedades:** Mencía

**Alc:** 13% Vol.

### Viñedos:

Mencía procedente de viñas viejas en vaso de más de 80 años situadas en San Lorenzo en la zona de Ponferrada (León). Plantadas en vaso y secano sobre suelos de pizarra y cuervo, con viticultura orgánica.

### Elaboración:

Vinificación tradicional, con 50% de uva entera y otro 50% pisada con los pies. Fermentación con levaduras autóctonas en foudres de roble de 1.000 litros. El tinto A Merced de Michelini i Mufatto envejece en barricas usadas de roble francés durante 12 meses. Tinto muy elegante, expresivo y equilibrado. Producción por cosecha de 3.000 botellas aproximadamente.

### ¿Qué esperar de este vino?

Fresco, refinado y deja una sensación de satisfacción que perdura en un largo y placentero final.

### BODEGAS MICHELINI I MUFATTO

C/ Toral, 19 Toral de Merayo, León,  
 a valle@cvti.wine www.michelinimufatto.com/españa



### Maridajes:

Platos de aves guisadas o con salsas oscuras de carne o vino tinto. Con carnes de textura grasa como el cerdo. Platos de verdura en general. Arroces de carne y verduras (pollo, conejo, pichón...) Pasta con salsas sabrosas, como salsas de tomate.

**Tª de servicio recomendada:** 16-18°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.