

## **Motorpsico 2022**

**Bodega:** Michelini i Mufatto

**Zona:** D.O. Bierzo

**Variedades:** Mencía y Alicante  
Bouschet y Palomino

**Alc:** 12.5 % Vol.

### **Viñedos:**

La vendimia se realiza de forma manual, seleccionando cuidadosamente los racimos en su punto óptimo de maduración.

### **Elaboración:**

La fermentación se lleva a cabo con levaduras autóctonas, seguida de una crianza en barricas de roble de un año, lo que aporta complejidad y equilibrio al vino.

### **¿Qué esperar de este vino?**

Al acercarlo a la nariz, se perciben notas de fresas y frambuesas frescas, acompañadas de un toque floral. En boca, su carácter afrutado se despliega con suavidad, mostrando un cuerpo medio y una textura ligera. Los taninos son muy finos, casi imperceptibles, lo que lo convierte en un vino fácil de disfrutar.



### **Maridajes:**

Pescado blanco, Arroces, Carnes blancas, Embutidos, Quesos curados

**Tª de servicio recomendada:** 15/17 °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.