

# ABAD DOM BUENO



BIERZO  
Denominación de Origen

BODEGA DEL ABAD está situada en la zona más selecta, tradicional e histórica del Bierzo. Comenzamos a elaborar nuestros primeros vinos a partir de la uva recolectada en nuestros propios viñedos en el año 1999.

Hemos unido el conocimiento de nuestros antecesores, las nuevas tecnologías y las técnicas más avanzadas para producir vinos blancos y tintos de la más alta calidad.

Únicamente elaboramos vinos tintos con la variedad autóctona Mencía y vinos blancos con la Godello. Todos nuestros vinos son monovarietales.



Variedad  
Variety **Mencía 100%**  
Alcohol **13,5 ° Alc. Vol.**

# ABAD DOM BUENO

## DESCRIPCIÓN



El marcado carácter frutal le permite mostrar todas las cualidades y características de la variedad Mencia; su estancia en barrica complementa estas cualidades aportándole aromas de gran complejidad y elegancia. Su entrada en boca es sedosa, frutal, persistente y muy amable.

## DESCRIPTION



The sharp fruitiness character, lets it show all the qualities and characteristics of the variety Mencia; its stay in barrel complements these qualities, giving it aromas of great complexity and elegance. His entry on the palate is silky, fruity, persistent and very friendly.

## VIÑEDO

**Zona de Producción:** Valtuille de Arriba

**Edad Media:** 50 Años

**Composición del Suelo:** Pedregoso con presencia de pizarras, cuarcitas y otros minerales

**Altitud:** 650 metros

## VINEYARD

**Production Area:** Valtuille de Arriba

**Average Age:** 50 Years

**Soil composition:** Stony presence of slates, quartzites and other minerals.

**Altitude:** 650 meters

## ELABORACIÓN

Maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas para potenciar los aromas primarios y fermentado en depósitos troncocónicos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 15 días, periodo de maceración total 20 días. Criado en barricas de origen francés, con el estricto seguimiento y supervisión de nuestro departamento técnico. Cuando el vino estaba en su momento óptimo de embotellado, la duración total de la crianza alcanzaba los 9 meses. Embotellado con corcho de 49x24 mm.

## PRODUCTION

Pre-fermentation maceration at low temperatures to enhance primary flavors and fermented in stainless steel conical tanks at a controlled temperature for 15 days. Total maceration period of 20 days.

Aged in barrels with a French origin, with the strict monitoring and supervision of our technical department. When the wine was at its optimum bottling moment, the total duration of the breeding reached 9 months. Bottled with cork 49x24 mm.

## CONSUMO

Se recomienda su decantación. Temperatura aconsejable de consumo entre 14° y 16°C.

## CONSUMPTION

Decantation is recommended. Recommended serving temperature between 14 ° and 16 ° C.

BIERZO  
Denominación de Origen

