

Mencal cosecha 2011



Galardones más representativos



International challenge du vin (Burdeos):

- Plata en el 2006 con Mencal 2005.
- Oro en 2009 con Mencal 2008.
- Oro en 2010 con Mencal 2009



Concurso internacional premios Zarcillo (Valladolid)

- Plata en 2009 con Mencal 2008



Premio internacional Mundus Vini (Alemania)

- Plata en 2010 con Mencal 2009



Concurso Premios Mezquita (Córdoba)

- Plata en 2010 con Mencal 2009
- Plata en 2011 con Mencal 2010

Vino blanco seco, cuyo coupage esta formado por variedades Moscatel, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Torrontés, aprovechando de esta forma la diversidad orográfica y climática que permiten el cultivo de máxima calidad de gran numero de variedades de uva.

Fragrante en nariz gracias a su coupage atrevido y a un delicado proceso de producción que incluye la maceración con nieve carbónica para la máxima extracción de aromas que dan como resultado un cuerpo de frutas tropicales (piña, plátano, mango o maracuyá) con un fondo importante a flores blancas como el azahar, o el jazmin y notas vegetales a hierba recién cortada. En boca se muestra fresco y delicado, de muy fácil paso en boca, pero muy amplio y de pos gusto muy prolongado y agradable que hacen de Mencal un vino para cualquier ocasión.



Fundación de la bodega: 2000
Propietario: PAGO DE ALMARAES S.L.
Enología: Eduardo Blanco
Viticultura: Eduardo Blanco

Nombre del Vino: MENCAL
Cosecha: 2011
Clasificación de la cosecha: Muy buena
Salida al mercado: Diciembre de 2011

Procedencia de la uva: Viña Alta

Municipios: Cogollos de Guadix, Alcudía, Benalúa, Aldeire, Almuñecar y La Peza
Región: Vino de calidad de Granada
Suelos: Franco arcilloso

Orografía: Suaves colinas
Orientación: Continental Seco.
Altitud de los viñedos: Entre 850 y 1200 metros.
Clima: MIN -10°C. Max. 38,5 °C Media Anual 26'5
Pluviometría anual media: Entre 300 y 600 mm
Temperatura media: 26 °C
Horas de sol: 2400-2600

Variedades de Uva: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Moscatel y Torrontés. **Edad de las cepas:** 10 años.
Densidad de plantación: 3300
Estilo de poda: poda royalt
Técnicas de Cultivo: doble cordón en espaldera
Irrigación: Por goteo y según necesidad de la planta.
Vendimia Verde: Si
Producción por Ha: 10.000kg
Vendimia: En Cajas de 15 kg, selección en fincas
Fecha de Vendimia: De 18 a 28 de Agosto de 2.010

Fermentación: Maceración en frío 48 horas. Fermentación controlada de 15-18 °C

Elaboración: Crio maceración con nieve carbónica.

Filtración: Si

Total de Producción 50.000 Botellas



Created with

 **nitro**PDF[®] professional

download the free trial online at nitropdf.com/professional