

ambos

MENCÍA
2007

LA CREATIVIDAD DE UN MENCÍA

Mencías De Dos S.L estrena añada en Febrero y, es desde la semana pasada cuando ya se encuentra disponible la cosecha 2007 de **ambos**.



Acogido con la Denominación de Origen Bierzo, etiquetado bajo la alusión de sus creadores y, elaborado varietalmente con la uva mimada de la zona, Mencía, este vino puramente varietal presenta la estructura firme y cuerpo formado de tanino dulce.

Ciertos aromas minerales con marcados acentos florales que recuerdan la base de frutas frescas silvestres son embotellados y presentados a través de **ambos** que, distribuidos en formato horizontal de caja plana, alcanza la producción total de 10.000 botellas aproximadamente.

Un vino elaborado con cepas viejas y, que envejecido en barrica de roble advierte ser degustado a una temperatura media de 14 C– 16 C sin poder ser olvidado en los maridajes para cualquier guiso; tenue pero, triunfador condumio de los menús invernales.

Los responsables así como enólogos, Ada Prada y Richard Sanz, transformadores del potencial y características de esta variedad en vinos de alta gama disponen de una moderada diversidad de vinos donde las variedades autóctonas de la región leonesa forman la parte esencial; un Mencía joven, **de 2**, y el primer godello espumoso de Castilla y León, **DUO** se suman en su portafolio.

Partidarios de la viticultura ecológica, *“para mantener ese genuino aroma y sabor de cada variedad naturalmente posee”* estos dos jóvenes enólogos gestionan ya desde sus comienzos este tipo de viticultura.