



CASAR DE BURBIA

VITICULTURA SOSTENIBLE

CASAR DE BURBIA NEMESIO MENCIA

GUÍA PEÑÍN (SP): 93 PUNTOS • VINTAGE 2015

JAMES SUCKLING (USA): 91 - 93 PUNTOS • VINTAGE 2015 - 2016

ROBERT PARKER (USA): 92 PUNTOS • VINTAGE 2015

••• NUESTROS VINOS

- CASAR DE BURBIA - Mencia 2017
- CASAR DE BURBIA - Godello 2018
- CASAR DE BURBIA - Godello Barrica 2017
- HOMBROS - Mencia 2016
- TEBAIDA - Mencia 2015
- N°5 - Mencia 2015
- NEMESIO - Mencia 2015
- EL CASTAÑAL - Mencia 2015



DESCRIPCIÓN CASAR DE BURBIA NEMESIO

Se trata de un vino homenaje al fundador y alma mater de la bodega, Nemesis Fernández, que con tesón y empeño consiguió crear una bodega familiar asentada sobre los principios de una viticultura artesanal.

Proviene de la Viña de San Salvador, plantada hace más de 70 años por Nemesis, a lo largo de una suave pendiente que asciende hasta los 700 metros de altitud. Quisimos hacer un vino de gran elegancia y complejidad y para ellos sólo utilizamos las uvas de la parte más alta de esta viña, lo que supone hablar de una microparcela de tan solo 0,4 hectáreas. Los suelos aquí son arcillosos, lo que confiere de estructura al vino y una gran riqueza frutal.

El resultado es un vino donde prima la elegancia y el equilibrio, y donde el tiempo juega también un papel importante en su desarrollo. Un homenaje a nuestro padre, que representa su carácter y su forma de entender el mundo del vino.

FICHA TÉCNICA

Procedencia de las uvas: Viña San Salvador en Valtuille de Arriba

Región: D.O. Bierzo

Tipología de suelos: arcillosos.

Viticultura: viñedos plantados en vaso con mas de 70 años, vendimiados a mano.

Variedad: 100% mencia

Elaboración: Para no interferir en la sutileza y delicadeza de las uvas que aquí crecen trabajamos en bodega con maceraciones muy cortas y fermentamos con sus propias levaduras en depósitos de pequeña capacidad. La idea es obtener toda la fruta y el equilibrio que nos ofrece San Salvador, la viña más estable de cuantas trabajamos. Criamos el vino en barricas de roble francés de los bosques de Allier y Tronçais por un tiempo que ronda los 18 meses, siempre en función del estilo de la cosecha con la que trabajamos.

NOTA DE CATA

Combina aromas de bayas silvestres, flores y sí, muchas especias que no dominan. El paladar está muy equilibrado, y ganará con un poco de tiempo en botella en taninos y equilibrio.