



CASAR DE BURBIA

VITICULTURA SOSTENIBLE

## CASAR DE BURBIA PAGO Nº 5 MENCIA

ROBERT PARKER (USA): 93 PUNTOS •  
VINTAGE 2010

JAMES SUCKLING (USA): 91 PUNTOS •  
VINTAGE 2011 - 2012

## ••• NUESTROS VINOS

- CASAR DE BURBIA - Mencía 2017
- CASAR DE BURBIA - Godello 2018
- CASAR DE BURBIA - Godello Barrica 2017
- HOMBROS - Mencía 2016
- TEBAIDA - Mencía 2015
- Nº5 - Mencía 2015
- NEMESIO - Mencía 2015
- EL CASTAÑAL - Mencía 2015



## DESCRIPCIÓN CASAR DE BURBIA PAGO Nº 5

Máxima expresión del concepto terroir de nuestra casa. Es un recién llegado a la bodega, pues tuvimos que esperar muchos años para dar con la clave a la hora de mostrar un Bierzo único y singular. Se trata de un vino de una única parcela, Viña Sapita, por lo que previamente tuvimos que llegar a dominar la esencia de esta parcela, algo que sólo se consigue a base de años de práctica y trabajo en viñedo.

La Viña Sapita es para nosotros un pequeño tesoro. Se trata de dos hectáreas y media de un viñedo centenario de mencía plantado en vaso en 1903, con unas cualidades geológicas únicas gracias a su alta concentración mineral de pizarra y hierro.

Aquí las producciones son bajísimas, pero la uva es simplemente inmejorable. Esta parcela muestra un carácter único, lo que explica el estilo de este vino, único y no comparable a las otras elaboraciones que embotellamos.

## FICHA TÉCNICA

**Procedencia de las uvas:** parte alta de la Viña Sapita en Valtuille de Arriba.

**Región:** D.O. Bierzo

**Tipología de suelos:** pedregosos con piedras de gran tamaño, con presencia de pizarras y cuarzos.

**Viticultura:** viñedos plantados en vaso con un promedio entre los 80 años, vendimiados a mano.

**Variedad:** 100% mencía

**Elaboración:** Tebaida 5 es la expresión pura de Viña Sapita y lo que tratamos en su elaboración es de no entrometernos en su camino hacia esta expresión. Para ello dejamos que la vinificación se complete en barricas de roble francés abiertas de 500 litros, siempre con las levaduras propias del viñedo. Observamos para que todo se desarrolle con normalidad, aunque raramente tenemos que intervenir en este proceso. Posteriormente descansa en barricas de 225 y 700 litros durante un periodo que suele rondar los 18 meses. En este momento dejamos que sea el tiempo el que trabaje con el vino y lo dejamos en botellero durante unos años hasta que termina de afinarse. El resultado es un combinado entre elegancia, estructura y complejidad que entendemos tendrá una larguísima vida por delante.

## NOTA DE CATA

Un rojo maduro con aromas a ciruela, cereza negra y cáscara de naranja. Cuerpo completo, taninos suaves, redondos y un acabado magnífico.