



## CASAR DE BURBIA

VITICULTURA SOSTENIBLE

### CASAR DE BURBIA TEBAIDA MENCIA

GUÍA PEÑÍN (SP): 92 PUNTOS • VINTAGE 2015

JAMES SUCKLING (USA): 92 - 90 - 91  
PUNTOS • VINTAGE 2011 - 2013 - 2015

ROBERT PARKER (USA): 92 - 93 - 91  
PUNTOS • VINTAGE 2010 - 2012 - 2013

### ••• 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 TEBAIDA

Tebaida es el primer vino de nuestros pagos más altos, se trata de un vino cuyas uvas provienen de las parcelas de mayor altitud de nuestra casa, ubicadas a 800 metros de altitud. Aquí los suelos se componen de piedras de gran tamaño, conviviendo en ellos pizarras y cuarzos que aportan mucha mineralidad. En este vino queremos mostrar la frescura berciana y el carácter mineral que tanta fama ha dado a nuestra región. Para que esto suceda en cada nueva añada cuidamos meticulosamente la forma de trabajar las viñas, adaptándonos con la mayor rapidez posible al año climático que corresponda y variando por tanto la forma de trabajar.

El objetivo es, como siempre, conseguir la mejor materia prima, con el añadido de que además queremos representar la singularidad del vino berciano. Este Tebaida proviene de una viticultura de precisión, viñedos en ecológico y vendimia manual. Las viñas que aportan sus uvas a este vino están orientadas al sur, lo que facilita la maduración de las uvas en años más frescos. Para elaborarlo se utilizan las uvas de viñas centenarias, lo que permite que el aporte de este singular suelo sea mayor.

### FICHA TÉCNICA

**Procedencia de las uvas:** pagos altos de las viñas de Valtuille de Arriba.

**Región:** D.O. Bierzo

**Tipología de suelos:** muy pedregosos con presencia de pizarras y cuarzos.

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

**Varietalidad:** 100% mencia

**Elaboración:** Fermentamos el mosto en fudres de madera de 5.000 litros y posteriormente lo criamos en barricas de roble francés de diferentes tamaños, 225, 400, 600 y 700 litros por un periodo medio de 16 meses, dependiendo del año, en barricas de roble francés. Se trata de un vino que representa el clasicismo del mencia berciano, agradable y con capacidad de envejecimiento.

### NOTA DE CATA

Toneladas de cerezas negras, arándanos y lavanda. De cuerpo completo, taninos redondos, jugosos y un acabado brillante. Delicioso.