

MENEO

Vino de paraje
DO Bierzo

Para alcanzar nuestros sueños, no basta con avanzar; a veces hay que desaprender, perderse... y encontrarse. Hay que moverse, ir más allá. ¿Camino recto... o sendero sinuoso? Meneo nace de la inquietud y de la calma. Es el movimiento que nos transforma y nos recuerda que avanzar no es solo llegar...sino caer y volver a levantarse.

La viña

Situada en el Paraje El Vallinón, en Orbanajo, Villa de Ponferrada. Asentado sobre suelos de pizarra, por una familia que ha sabido preservar su esencia con paciencia y dedicación.

Con 120 años de edad, esta viña vieja mantiene un carácter genuino y honesto, fruto de su origen y del esfuerzo constante por conservarlo intacto. La mencía convive con cepas de doña blanca, garnacha tintorera, godello y otras variedades aún sin identificar, reflejo fiel del viñedo tradicional.

Situada a 620 metros de altitud y con orientación norte, permitiendo una maduración sin prisas, la viña de Rogelio encarna la continuidad de un paisaje y una forma de entender la viña ligada al tiempo y al cuidado.

Ciclo y vendimia 2021

Añada fresca, marcada por una pluviometría generosa durante el invierno y la primavera. Se registraron episodios puntuales de granizo, sin afección. Las lluvias durante la vendimia condicionaron de forma significativa el desarrollo de la maduración, que fue aún más tardía que de costumbre.

Elaboración

La vendimia se realiza de forma manual, con una cuidada selección de la uva. El encubado se lleva a cabo por gravedad, tras el despallado, preservando la integridad del fruto.

Durante la fermentación, se trabaja con suaves bazuqueos diarios, buscando una extracción delicada y respetuosa.

La crianza se prolonga durante un año en barrica de roble.

