

D.O. BIERZO

MANIUM



The Romans called the inhabitants of this area of León “Honus manium” (men gods) because of their resistance and fortitude. Tiny hamlets, misty hills, running water, the passing of pilgrims lost in thought, thatched silos, all harmonise with the native variety, Mencía, rooted to rocks of quartz and slate, to make Bierzo a magical land for wines.

Manium, procedente del nombre que los romanos dieron a los habitantes de estas zonas leonesas, *Honus manium* (dioses), por su dureza y resistencia. De aldeas minúsculas, verdes prados, el correteo del agua, el caminar del viajero absorto en tiempos de antaño, como los hórreos con sus viejas techumbres vegetales, amarillentas por el paso del tiempo, por no hablar de esas vides, que combinan la autenticidad de su variedad autóctona, la mencía, con sus tierras finas compuestas de cuarcita y pizarra y su especial clima hacen del Bierzo una mágica tierra de vinos.

The Vines | Los Viñedos del Bierzo

The Bierzo region is located on the North-west of the Iberian Peninsula and is flanked by the mountains of León, Galicia and Asturias. It has a continental climate with Atlantic influences creating the perfect conditions for grape growing. Situated on terraced slopes of mineral and clay soils, the vines are 50-100 years old and are harvested manually. Each vine has a very limited yield which often does not exceed 1.2 Kg.

El Bierzo está situado en el Noroeste de la Península Ibérica, un valle flanqueado por montañas entre León, Galicia y Asturias. Clima continental con marcada influencia atlántica, que guarda un buen equilibrio. Los suelos son mayoritariamente minerales y arcillosos y las viñas, ubicadas en laderas de grandes desniveles, se vendimian únicamente a mano. Cada cepa tiene un rendimiento limitado de muy a menudo por debajo de los 1,2 Kg.

MANIUM Crianza

The grape bunches are crushed and pumped direct to the stainless tanks where maceration begins. The tank temperature is electronically controlled; starting with low temperatures between 15-16° to allow the maceration to last as long as possible before fermentation. After fermentation, the wine is aged for 12 -14 months in French oak.

The wine has a very deep crimson colour that indicates the intensity and concentration of the wine. On the nose, there is plenty of toasty oak character, spice and pencil shavings overlaying a heady mix of blackberry, cassis and violets. On the palate, the structure is firm but with sweet tannins and an elegant, silky finish. A wine that will age for 3-4 years.

Cuando la uva llega se despalilla y se mete casi entera en los tanques. La maceración en frío se aguanta unos dos o tres días, lo máximo posible. Este crianza ha pasado en barricas unos 12-14 meses, se usa barricas de roble francés únicamente. Sobresale el color mora intenso indicando la concentración de vino. En nariz hay tostados del roble y especias con una mezcla atractiva de moras negras, casis y violetas. En paladar, la estructura es firme pero con taninos dulces y un postgusto elegante y fino. Un vino que se mejorará en botella de 3 a 4 años.



Mencia 100%



14 months
French oak



Natural Cork
49 mm.



6 bottles carton