



COSSO
2023

Vino de autor de edición limitada de 420 botellas.

Este vino nace de un proyecto de recuperación de 5 pequeñas y diferentes parcelas, que en conjunto apenas suman 0,2 hectáreas, situadas en pleno monte localizadas en una de las zonas más al norte y elevadas de la D.O. Bierzo. Se trata de un vino artesanal, elaborado exclusivamente con la variedad Mencía. Un vino de mínima intervención, con certificación de viticultura heroica (CERVIM), de cepas plantadas antes de 1930, con un rendimiento inferior a 1,6 kg por cepa. Cultivadas sin riego, ni uso de herbicidas ni de abonos o fertilizantes químicos.

Origen y Terruño

Los viñedos están situados en la comarca del Bierzo, en la ladera del Castro de Finolledo, en el paraje de Costanas, cerca del pequeño pueblo de Pradilla, perteneciente al municipio de Toreno. Los viñedos tienen una orientación sur-suroeste, ubicados en altitudes que oscilan entre los 755 y 798 metros sobre el nivel del mar. Cosso es un vino categorizado de paraje por la D.O. Bierzo.

Datos de la añada

La cosecha se inició con la poda el 19 de marzo y la brotación se registró el 21 de abril. La primavera, de temperaturas suaves y pluviometría adecuada, favoreció un desarrollo equilibrado de la vid, con una maduración lenta y homogénea. Se decidió no intervenir con poda en verde ni despunte, manteniendo el equilibrio natural de la planta. El envero comenzó el 28 de julio, en un contexto de temperaturas elevadas y pluviometría significativa, especialmente hacia finales del verano y durante la vendimia. Esta se llevó a cabo el 6 de octubre, en las horas frescas de la mañana, una vez alcanzado el punto óptimo de maduración de la uva. El 23 de octubre se procedió a su descube una vez finalizada la fermentación alcohólica.

Elaboración y Crianza

Se vendimió de forma completamente manual, en pequeñas cajas de 20 kg. Posteriormente, las uvas se despalillaron sin añadir raspones, comenzando apenas pasadas 24 horas una fermentación completamente espontánea durante 17 días, guiada por las levaduras autóctonas, con dos bazuqueos diarios, en un depósito de acero inoxidable sin más control de temperatura que el que aporta la propia bodega. La clarificación y estabilización se realizaron de forma natural, aprovechando el frío de invierno y la baja temperatura de la bodega durante los 5 meses siguientes. Se realizaron 3 descubes durante ese periodo, siempre coincidiendo con la Luna en fase menguante, siguiendo prácticas biodinámicas. Posteriormente, el vino pasó por una crianza en bodega de roble francés de tostado suave durante 10 meses, seguida de 12 meses de reposo en botella.



Ficha de cata:

Análisis Visual:

Presenta un intenso color rojo cereza con ribetes granates, limpio y brillante, con una capa media-alta y lágrima densa.

Análisis Olfativo:

De aroma franco, en nariz despliega una gran complejidad aromática, con notas de frutos rojos maduros, como cereza y grosella, que evolucionan hacia frutos negros, como mora y ciruela, acompañados de toques balsámicos, especias dulces, como vainilla y clavo, junto con un fondo mineral y un sutil toque aromático de monte bajo.

Análisis Gustativo:

Es un vino seco. En boca es elegante y equilibrado, con una entrada potente y amplia. Presenta taninos finos, ligeramente astringentes, acidez fresca y viva, junto con un retrogusto largo y persistente que recuerda a frutas rojas maduras, especias como la vainilla y un sutil toque mineral. Este último le aporta viveza y dinamismo, culminando en un final con sutiles notas amargas y una persistencia medio-larga.

Datos analíticos:

pH 3,59 Alcohol: 14,5 % Acidez total: 5,6 gr/l SO2 libre: 24 mg/l Azúcar residual: <1 gr/l

Información nutricional: (100 ml) E= 347 kJ / 83 Kcal

 Variedad: 100 % Mencía	 Zona: DO BIERZO. Vino de Paraje
 Añada: 2023	 Elaboración: Barrica nueva, tostado suave de 225 l de roble francés
 Vino de mínima intervención	 Bodega 13 viñas Vino de Autor. Hermann Heinrichs

