

**Añada 2013**

# AKILIA

*Parcela:* CHANO VILLAR, LOMBANO y VILLARIN

*Origen:* St. Lorenzo (Bierzo)

*Fecha de vendimia:* 10/09/13

*Hora de vendimia:* 9 a.m. a 14,5 °C

<i>DURACION DE LA FAL</i>	<i>TEMPERATURA MÁX. DE LA FAL</i>
17 días	23,5 °C

*Analítica final de la FAL:*

<i>A.total (g/L de a.tartárico)</i>	5,6
<i>PH</i>	3,34
<i>A. volátil (g/L de a.acético)</i>	0,36
<i>Málico (g/L a. Málico)</i>	0
<i>Alcohol</i>	12,6

*Viñedo:*

**Chano Villar (2 Ha)**, esta situada en **suave ladera** orientada al **este** con suelos **franco arcillosos** sobre **pizarras**. **Lombano (0,5 Ha)**, ladera de fuerte pendiente con suelos de **cuarcita** y orientada al **oeste**. **Villarín (1 Ha)**, suave ladera orientada al **este** con suelos franco arcilloso sobre **cuarcitas y pizarras**. Viñedos de **80 años** de media con una densidad de plantación de 4.400 cepas/Ha de **Mencia**, marco de plantación de **1,5 m por 1,5 m** y formado en **vaso tradicional**.

*Elaboración:*

Se vendimia de forma manual en cajas, vinificando cada parcela por separado en **depósito de hormigón** donde permanece durante toda la fermentación y donde Villarín y Chano villar realizan una crianza en el mismo depósito de **hormigón durante 9 meses**. La parcela de Lombano fermenta en hormigón y después realiza una crianza en **barrica francesa durante 12 meses**.

*Coupage = 40% Chano villar, 40% Villarín y 20 % Lombano*

*Producción = 9.218 botellas*