



El 27 de mayo de 2015, el Comité de Cata de la Denominación de Origen Bierzo ha procedido a realizar la cata de calificación de la Cosecha 2014.

El resultado de dicha calificación ha sido de **EXCELENTE**.

Los parámetros objetivos de calidad que hemos encontrado en los vinos de esta campaña son los siguientes:

- **VINOS BLANCOS**: Vinos amarillo-verdosos, aromáticos, con una nariz donde se pueden apreciar las características varietales bien definidas, encontrándonos aromas a fruta y flores blancas y una cierta mineralidad, en la boca son frescos, equilibrados, untuosos, con un largo recorrido y persistentes. Son vinos elegantes y complejos.
- **VINOS ROSADOS**: Vinos color rosa cereza, brillantes. Nariz de intensidad media-alta, golosos, aromas a fruta roja madura, fresas y cerezas, también aparecen notas florales, en la boca tienen un cuerpo medio, aterciopelados y frescos.
- **VINOS TINTOS**: Vinos rojo picota, con marcados bordes violáceos, de capa media-alta. Aromas intensos donde podemos apreciar las características varietales de la Mencía, tales como aromas a frutas silvestres bien maduras, moras, arándanos; también encontramos aromas a flores azules y ciertas notas minerales, muy expresivos y varietales. En la boca, la fruta también está muy presente, con taninos dulces, redondos y bien equilibrados. Vinos persistentes y con un marcado carácter varietal.