



En el Camino de Santiago, a su paso por El Bierzo, cerca de Galicia, un equipo de jóvenes elabora un buen vino basado en una fórmula que no falla: el respeto a la tierra y a la cepa.

En suelos pizarrosos y arcillo calcáreos, a 700 metros de altitud, crecen cepas que desde hace 60 años gozan de buena salud y que, vendimiadas entre septiembre y noviembre, nos ofrecen estos vinos.



**BODEGAS
BEBERIDE**

www.lunabeberide.es info@lunabeberide.es +34 987 549 002

LUNA

ART...

Varietal: Mencía.
Edad de la viña: a partir de 60 años.
Elaboración: crianza durante 16 meses en barricas de roble francés.
Embotellado sin filtrar.

Finca La cuesta

Varietal: Mencía.
Edad de la viña: a partir de 60 años.
Elaboración: 12 meses en barricas de roble francés. Embotellado sin filtrar.

LB Mencía

Varietal: Mencía.
Edad de la viña: a partir de 50 años.
Elaboración: vino joven, fermentado en depósitos de acero inoxidable.

Paixar

Varietal: Mencía.
Edad de la viña: más de 70 años.
Elaboración: 18 meses en barricas de roble francés. Embotellado sin filtrar.



Viña Aralia

Varietal: Gewurztraminer y Chardonnay.
Edad de la viña: a partir de 25 años.
Elaboración: fermentado en depósitos de acero inoxidable entre 12º y 15º.

LB Gewurztraminer

Varietal: Gewurztraminer.
Edad de la viña: a partir de 25 años.
Elaboración: fermentado en depósitos de acero inoxidable entre 12º y 15º.

LB Godello

Varietal: Godello
Edad de la viña: más de 60 años.
Selección clonal de las mejores parcelas de Godello antiguo de El Bierzo.
Elaboración: crianza desarrollada en depósitos de acero inoxidable.

La renacuaja

Varietal: Petit Manseng
Fermentación y crianza en barrica de roble francés, 12 meses. Vino dulce con 80-100 gr./l de azúcares residuales.
Elaboración: Elaborado con uvas pasificadas. Fermentado en barrica entre 10 y 12 ºC, este vino no pasa por ninguna clarificación ni filtración.