

## BODEGAS MERAYO



**LOKALITA:** ŠPANĚLSKO/  
GALLICIE/ DO BIERZO

**VÝNOS NA:** 4500 Kg/ ha

**ROZLOHA:** 42 ha

**ROČNÍ PRODUKCE:** 150.000  
lahví

**PODLOŽÍ:**

**ODRŮDY:** Godello, Mencía

**TOP VÍNO:** La Galbana

**TECHNOLOG:** Pedro Merayo

Rodina Merayo patří mezi velmi tradiční vinařské matadory v Bierzu. Ovšem na konci 80. let se rozhodli přerušit výrobu vína pod vlastní etiketou a zaměřit se na restrukturalizaci vinic. V 90. letech minulého století však začalo docházet k velké změně v celém Španělsku, kvalita vín se zásadně vylepšila a i v této oblasti se začala objevovat skvělá, kvalitní vína. Galicie a tedy i Bierzo se stalo postupně pro milovníky vína a hledače "vinného pokladu" tou pravou oblastí. Proto se v roce 2010 rodina Merayo rozhodla ukončit prodej hroznů a vrátit znovu na trh vína s vlastní etiketou. Zkušenosti Pedra Merayo, zakladatele vinařství a láska k oblasti Bierzo jsou zárukou velmi kvalitních vín. Finca Miralmonte, rodinná historická usedlost, je obklopena velmi starými vinicemi s původními odrůdami, která ovšem zpracovávají moderními technologiemi. Tato vína jsou mimořádná, originální a každopádně Vám rozšíří Vaše vinařské obzory.



## **BÍLÁ VÍNA:**

### **Godello Merayo vino blanco**

**ODRŮDA:** Godello

**VINICE:** stoletá vinice vedení na hlavu, chudé jílovité půdy s oblázky na povrchu v nadmořské výšce 600 m.

**VINIFIKACE:** Macerace na slupkách po dobu 24h, poté fermentace při kontrolované teplotě 15-17°C. Následně 4 měsíce ležení na jemných kalech.

**OCENĚNÍ:** Penin: 91b 2017, 90b 2018, 89b 2019 James Suckling: 92b 2018, 90b 2019

## **RŮŽOVÁ VÍNA:**

### **Rosado Merayo**

**ODRŮDA:** Mencía

**VINICE:** Více než 30 let staré keře, vedení na hlavu, jílovitá půda se středním sklonem ve výšce okolo 550 m.

**VINIFIKACE:** Studená macerace na slupkách po dobu 18h a poté fermentace při kontrolované teplotě 15- 17°.

**OCENĚNÍ:** Guía Peñín : 89b 2014

## **ČERVENÁ VÍNA:**

### **Joven Merayo vino tinto**

**ODRŮDA:** Mencía

**VINICE:** 80ti leté vinice vedené na hlavu s dosazením do meziřadí v roce 1990. Terroir tvoří jílovitá zemina s oblázky.

**VINIFIKACE:** 10 dní macerace na slupkách, fermentace v nerezových tancích při kontrolované teplotě a zrání na nerez po dobu 6 měsíců na jemných kalech.

**OCENĚNÍ:** Guía Peñín : 91b 2017, 90b 2018, 89b 2019 James Suckling: 90b 2018, 89b 2019

### **Aquilana vino tinto**

**ODRŮDA:** Mencía

**VINICE:** Stoletá vinice vedená na hlavu. Jílovité podloží s oblázky na povrchu.

**VINIFIKACE:** Fermentace na nerezových tancích za kontrolované teploty. Malolaktická fermentace na dubových sudech a následné zrání na kalech po dobu 12 měsíců. Po vyčiření vína následuje lahvování.

**OCENĚNÍ:** Guía Peñín : 91b 2016, 92b 2018, 92b 2019 James Suckling: 92b 2019

### **La Galbana vino tinto**

**ODRŮDA:** Mencía

**VINICE:** Stoletá vinice vedená na hlavu ve vyšší nadmořské výšce než ostatní. Velmi chudá sprašová půda s břidlicí v podloží.

**VINIFIKACE:** Fermentace na nerezových tancích při kontrolované teplotě na slupkách po dobu 15 dní metodou pigeage. Malolaktické kvašení na dubových sudech a následné zrání na francouzských dubových sudech 225 a 300L po dobu 12 měsíců. Lahvuje se bez čiření a filtrace.

**OCENĚNÍ:** Guía Peñín: 92b 2017, 92b 2018, 91b 2019