

EL MISTERIO 2019

El tinto genuino de las montañas de Cantabria / [The genuine red from the Cantabrian mountains.](#)

-Origen/Location:

Liébana (Cantabria), Noroeste de España / [Liébana \(Cantabria\), Northern Spain.](#)

-Denominación / Appellation:

VDT de Liébana.

-Clima/Climate:

Mediterráneo en altura / [Mediterranean in altitude.](#)

-Topografía/Topography:

Ondulaciones moderadas/[Gentle slopes.](#)

-Variedad/Grape Variety:

100% Mencía

-Edad y altitud de las cepas / Age and altitude of vines:

60 años y 800m / [60 years and 800m.](#)



Elaboración y Crianza: Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con su propia levadura natural y criado durante 12 meses en barricas de roble francés y roble español, con 18 meses extra de media en botella / [Hand harvested bunch by bunch, fermented with its natural wild yeasts and aged for 12 months in Spanish and French oak, with 18 extra months resting into the bottle.](#)

-Cata / Tasting:

Vino de 1egra1e color rubí, ciruela 1egra, regaliz y tofe en nariz, y boca sutil, redonda y equilibrada / [An intense ruby-coloured wine with black plum, licuorice and toffee on nose; and subtle, rounded and balanced palate.](#)

-Servicio y maridaje:

Marida con platos como carnes al horno, cocido lebaniego, quesos de oveja o jamón ibérico. Se recomienda abrirlo y decantarlo unos minutos antes de servir y disfrutarlo a una temperatura de unos (14-16°C). Nunca muy fresco ni demasiado caliente / [It pairs with baked meat, local stew, aged cheeses or Iberiam ham. Would be great if you open and pour the wine some minutes before to taste it in an open decanter and at a temperature of 14°C. Never too cool nor too warm.](#)

PREMIOS RECIENTES/AWARDS:

-GOLD BEST WINE AWARDS PARIS 2020

-GREAT GOLD TOP WINE 2021

-GOLD INTERNATIONAL WINE SPIRITS AWARRDS 2021

-GOLD INTERNATIONAL CHALLENGE GILBERT GAILLARD 2022

-GREAT GOLD INTERNATIONAL WINE SPIRITS AWARDS 2022

-OPTIMUM THE BEST CANTABRIA RED WINE IN 2022

-GREAT GOLD INTERNATIONAL WINE SPIRITS AWARDS 2023