

LA REINA PEZ

ROSADO
COSECHA 2017

ROSADO DE MENCÍA EN ESTADO PURO, FRESCO, FRAGANTE Y DIVERTIDO, CONSERVANDO LA ELEGANCIA Y COMPLEJIDAD TÍPICA DE LOS VINOS DE RIBEIRA SACRA.













VINOS DE AUTOR
con permiso del enólogo

Abrimos una nueva faceta en el proyecto Riverside, con una serie de ediciones limitadas que acompañan la obra de autores, cuya propuesta responde a valores a compartir.

RIVERSIDE



-  Mencía 100% cultivada sobre terrazas de esquistos en la D.O. Ribeira Sacra, practicando una viticultura respetuosa con el entorno y el origen de nuestros vinos.
-  Sangrado de Mencía, sin remontado de extracción y posterior fermentación y crianza sobre lías durante 4 meses.
-  Rosa pálido casi ocre.
-  Intensa, como corresponde a una Mencía de Ribeira Sacra, con notas de golosinas, fresas, rosa, y mora.
-  Con una entrada delicada y golosa que aporta sensación de equilibrio y frescura, dejando entrever cierta mineralidad. Se presenta como un vino que invita a repetir.
-  Aunque el Ponte da Boga Rosado 2017 sea un vino ya muy apetecible, se enriquecerá en matices durante los próximos 3 años.
-  Aconsejamos decantarlo y servirlo a 12°C.
-  Con su golosa frescura marida a la perfección con pescados y carnes blancas, resultando especialmente brillante su ensamblaje con todo tipo de setas a la plancha o a la brasa, donde las notas terrosas se superponen a los frutos rojos en perfecta armonía.
-  Maridaje wine and music - LA REINA PEZ (Vega, 2018).
-  13% vol.