



MENCÍA

COSECHA 2017

Uva Mencía de la Ribeira Sacra en estado puro, fresca, fragante y elegante, expresión de un clima atlántico y de suelos predominantemente de esquistos.

- D. O. Ribeira Sacra.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Mencía.
- Uva despalillada y estrujada, fermentación durante 10 días con suaves remontados, seguido de una maceración de 8 días. Sigue una crianza en depósito de acero de 6 meses.

PERFIL



MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



4 años



MATIZ DEL VINO

Rojo intenso que recuerda a la picota.

SABORES DOMINANTES



PICOTA



VIOLETA



MORA



AROMA

Intenso, típica de la Mencía de Ribeira Sacra, con sus notas de violeta, rosa, mora y pimienta con un fondo a tierra húmeda.

MARIDAJE



13% vol.



Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 15°C