

# CAPRICHIO

COSECHA 2016

**Oda a la fantástica Merenzao** que puebla la Ribeira Sacra, concentrado de finura y de personalidad, expresión de un clima atlántico y de suelos de esquistos.

- D. O. Ribeira Sacra.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Merenzao.
- Uva despalillada y estrujada, fermentación durante unos 10 días con suaves remontados, seguido de una maceración de unos 8 a 10 días. Se descarta el vino de prensa. Sigue la fermentación maloláctica y una crianza durante 10 meses.

## PERFIL



MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



MATIZ DEL VINO

Rojo que recuerda a picota.

SABORES DOMINANTES



PICOTA



ROSA



FRAMBUESA



AROMA

Intenso, con sus notas de rosa, frambuesa y cereza.

MARIDAJE



14,1% vol.



Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 15°C