

BANCALES OLVIDADOS

COSECHA 2016

Mencía singular de la Ribeira Sacra, fruto de un proyecto humano para valorar el ancestral trabajo de unos viticultores que renuncian a la facilidad y perpetúan el trabajo en unas zonas adversas.

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



PERFIL



MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



MATIZ DEL VINO

Violeta medio

SABORES DOMINANTES



VIOLETA



PIPIENTA



MORA



AROMA

Intenso, con sus notas de violeta, mora, humo y pimienta.

MARIDAJE



13,7% vol.



Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 15°C