

EXPRESIÓN HISTÓRICA

EDICIÓN LIMITADA 2016

La Expresión del **pasado, presente y futuro de nuestros vinos en una elaboración única.**

- D. O. Ribeira Sacra.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- Variedad de uva Mencía, Sousón, Merenzao y Brancellao.
- Uva despalillada y estrujada, fermentación durante 10 meses con suaves remontados, seguido de una maceración de unos 8 días. Se descarta el vino de prensa y sigue fermentación maloláctica y crianza de 10 meses.



MATIZ DEL VINO

Rojo oscuro casi granate

SABORES DOMINANTES



VIOLETA



PIMIENTA



MORA



AROMA

Intenso, con sus notas de violeta, carbón vegetal y pimienta con un fondo a tierra húmeda.

MARIDAJE



13,3% vol.



Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 15°C

PERFIL

FRUTA ● ● ● ● ●

CUERPO ● ● ● ● ●

TANINOS ● ● ● ● ●

ACIDEZ ● ● ● ● ●

ALCOHOL ● ● ● ● ●

MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



6 años