



P. MENCÍA

COSECHA 2024

P. El Primero de nuestros vinos. La mejor representación del potencial de la reina de Ribeira Sacra, la uva Mencía, fresca, fragante y elegante, cuidada con esmero por sus viticultores. 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.
- Crianza en depósito de acero durante 6 meses.



MATIZ DEL VINO

Rojo intenso que recuerda a la picota.

SABORES DOMINANTES



PICOTA



VIOLETA



MORA



PERFIL

FRUTA	● ● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ● ●
TANINOS	● ● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ● ●

MOMENTO DE
CONSUMO ÓPTIMO



4 años

AROMA

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

MARIDAJE



Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 15°C