



# MENCIA

COSECHA 2019

**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.
- Crianza en depósito de acero durante 6 meses.



## 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



## PERFIL

FRUTA ●●●●●

CUERPO ●●●●●

TANINOS ●●●●●

ACIDEZ ●●●●●

ALCOHOL ●●●●●

MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



4 años

13% vol.



Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 15°c