

CAPRICHIO DE MERENZAO

COSECHA 2017

Sólo de un terroir único como el del viñedo de Alais podía nacer un vino tan apasionantemente diferente, donde finura, personalidad e intensidad dan lugar a nuestro Capricho.

- 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.
- Sigue fermentación maloláctica y crianza durante 10 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

PERFIL

FRUTA ●●●●●

CUERPO ●●●●●

TANINOS ●●●●●

ACIDEZ ●●●●●

ALCOHOL ●●●●●

MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



7 años

PREMIOS



Medalla de Oro
95 puntos


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% vol.



Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 15°c