



# CAPRICHO DE MERENZAO

COSECHA 2018

Sólo de un terroir único como el del viñedo de Alais podía nacer un vino tan apasionadamente 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



  
**MATIZ DEL VINO**  
Rojo que recuerda a picota.

**SABORES DOMINANTES**  
    
PICOTA ROSA FRAMBUESA

**AROMA**  
Intenso, con sus notas de rosa, frambuesa y cereza.

**MARIDAJE** —  —  —  — 

14,5% vol.  Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 15°C