



# BANCALES OLVIDADOS

COSECHA 2017

**Mencia singular** de la Ribeira Sacra, fruto de un **proyecto humano** para valorar el ancestral trabajo de unos viticultores que renuncian a la facilidad y perpetúan el trabajo en unas zonas adversas.

- D. O. Ribeira Sacra.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Mencia.
- Uva despalillada y estrujada, fermentación durante 10 días con suaves remontados, seguido de una maceración de unos 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



MATIZ DEL VINO  
Violeta medio

SABORES DOMINANTES



VIOLETA



PIPIENTA



MORA



AROMA

Intenso, con sus notas de violeta, mora, humo y pimienta.

MARIDAJE



14% vol.



Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 15°C