



VARIEDAD DE UVA 100% Mencía

TIPO DE VINO Tinto joven.

ZONA DE ELABORACIÓN D.O. Ribeira Sacra.

PREMIOS

- «GUÍA DE VINOS, DESTILADOS Y BODEGAS DE GALICIA 2019» Medalla de ORO Tinto Mencía 2017
- «CATAVINUM WORLD WINE & SPIRITS COMPETITION 2018» Medalla de PLATA con Tinto Mencía 2016
- «PEQUEÑAS D.O.'s» Medalla de PLATA con Tinto Mencía 2016
- «GALICIAN WINES 2018» Medalla de ORO con Tinto Mencía 2016
- «CATA PATRIMONIO» Premio Patrimonio al Tinto Mencía 2016
- «XXXIV FERIA DO VIÑO DE CHANTADA 2016» TERCER PREMIO con el Tinto Mencía 2014
- «GALICIAN WINES 2015» Medalla de ORO con Tinto Mencía 2015.
- «III CONCURSO DE LOS MEJORES VINOS ESPAÑOLES PARA USA» Miami 2014. Medalla de BRONCE con el Tinto Mencía 2012.
- «INTERNATIONAL WINE GUIDE 2013» Medalla de BRONCE con el Tinto Mencía 2011.
- «XXIX FEIRA DO VIÑO DE CHANTADA» Lugo 2011. PRIMER PREMIO con el Tinto Mencía 2010.
- «DISTINCION GALLAECIA 2010» A la añada de 2009.
- «GUÍA DE VINOS CATAVINUM» Vitoria 2010. Medalla de BRONCE con el Tinto Mencía 2008.
- «DISTINCIÓN GALLAECIA 2009» A la añada de 2008.
- «VINO CUIDADOSO CON EL MEDIO AMBIENTE 2009». Medalla de BRONCE con el Tinto Mencía 2007.

ELABORACIÓN Tras una vendimia manual que tiene lugar a mediados de Septiembre, los frutos recogidos y seleccionados por los vendimiadores, se transportan a la bodega en cajas de vendimia de 20 Kg, donde nuevamente se realiza una segunda selección. Los racimos de uva se despallan y se estrujan. Los encubados van en función del pago de origen.

El arranque de la fermentación alcohólica se realiza de manera natural.

Se realiza un descube en frío una vez acabada la fermentación alcohólica, que puede estar comprendida entre los 9 y 22 días. En éste, se separa el vino yema del vino prensa y una vez que el vino está en el depósito se deja hasta que realice la fermentación maloláctica, que también es de manera natural. Una vez acabada esta segunda fermentación se realizan las mezclas correspondientes, se clarifica, se estabiliza, se filtra y se embotella.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Bonito color rojo cereza, brillante, con ribete violáceo y buena capa. En nariz se muestra limpio con un elegante aroma a frutos rojos con ciertos toques florales. Su entrada en boca es suave provocando una sensación placentera con un buen equilibrio alcohol acidez, de retrogusto intenso y prolongado, dejando una agradable sensación de sabrosidad.

GASTRONOMÍA Ideal para acompañar con cocido gallego, callos, carnes rojas y setas.

SERVICIO Servir a una temperatura entre 16 y 18 ° C.