



D O : Ribeira Sacra
SUBZONA: Amandi
VARIETAL: Tinto 100% mencia
CRIANZA: No tiene
VIÑEDOS PROPIOS: Ladera
del Sil. Subzona de Amandi
Sober; Lugo
PRODUCCIÓN: 60.000 botellas

RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe

VITICULTURA HERÓICA:

Desde el S. II A.C. auténticos héroes de las laderas del Sil cultivan cepas en condiciones de terreno extremas (60° de inclinación del viñedo). Estas técnicas centenarias unidas a la última tecnología en la elaboración del vino dan como resultado un vino único. El sacrificio tiene otro sabor.

VIA
APPÍA
Mencia



VINIFICACIÓN:

Una vez despalillados los racimos la vendimia es estrujada levemente para no romper el grano del racimo. Es impulsada a los depósitos maceradores, donde se fermenta a una temperatura de 22°-23°. Realizando un descube temprano, a veces sin terminar la fermentación para conseguir un vino más rojo con aromas más afrutados.

VISTA:

Color rojo cereza de capa media con reflejos violáceos. Aspecto limpio y brillante.

OLFATO:

Aroma afrutado y fresco, con recuerdo a fruta fresca roja (cereza, frambuesa). Limpio y largo.

GUSTO:

En boca es un vino con una entrada suave, ligero, bien conjuntado y equilibrado. Vuelven a aparecer recuerdos típicos de frutas rojas, persistente y largo en vía retronasal.

GASTRONOMÍA: carnes, caza, pescado, gastronomía gallega

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12,5%

GRADO DE ACIDEZ: 4,5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL: menor que 2

Caja de 6 botellas. Estuches de 1,2 y 3 botellas

Código ean botella: 8 - 437003 - 519017

Código ean caja 6 bot: 1 - 8437003 - 519014

Europalet:

Total botellas: 420 - Total cajas: 70

Dimensiones: 1,20 x 0,80 x 1,27 m - Peso: 602 Kg.

