



**Variedad:** 100% Mencía  
**Viñedo:** +70 años  
**Suelo:** Arcilloso con canto rodado  
**Altitud:** 500-600 m sobre el nivel del mar.

#### AGRICULTURA

Viticultura orgánica, respetuosa con la viña.

#### VINIFICACIÓN

Vendimia selectiva y manual, Vinificación del 30% de uva con raspón pisada y el resto de uva despalillada. Maceración pre-fermentativa durante unas 48 horas, e inicio espontáneo de fermentación con levaduras autóctonas, realizada en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Maceración post-fermentativa prolongada durante 20 días y fermentación maloláctica natural realizada en depósito de acero inoxidable. Permanece sobre sus lías finas durante un mes y posterior crianza en barricas de roble francés durante seis meses.

#### CONSUMO

Se aconseja entre 15- 17 °C

#### NOTA DE CATA:

**Color** rojo picota con toques violáceos, limpio.

**Nariz** Intesa, fresca y elegante donde dominan las sensaciones de frutos rojos, negros, bajo monte y herbáceos. Crianza bien ensamblada con un fondo balsámico y mineral.

En **boca** es sofisticado, fresco y vivo, vuelven las sensaciones de frutos rojos y de los aromas elegantes. Notas varietales. Taninos redondos, suaves y golosos. Acidez bien equilibrada. Fino y largo.

