

MENCÍA



PAZO LA CUESTA

Este vino monovarietal busca la tipicidad y diferenciación de la variedad Mencía de la Ribeira Sacra más oriental y el gran carácter que le otorga el terroir de un viñedo histórico.

ELABORACIÓN

Excepcional selección de la uva Mencía del viñedo histórico del Pazo de La Cuesta. Vendimia manual, seguida de despalillado y descarga por gravedad a los depósitos de fermentación. La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada 16-18°C, tras la cual se realiza la fermentación maloláctica, ambas en depósito de acero inoxidable. Crianza sobre sus lías y posterior crianza de 6 meses en barrica de roble francés y centroeuropeo de 300 y 500 litros.

NOTAS DE CATA

Intenso color rojo picota, de capa media. De nariz franca y aromas varietales muy intensos a fresas y grosellas negras con notas forales y una madurez característica. El ataque es fresco, destaca su redondez en boca con buen equilibrio entre alcohol, acidez y tanicidad. Largo postgusto y una retronasal propia del carácter mineral de la parcela.

MARIDAJE

- Filetes de pollo con mostaza y crema.
- Paupiettes de ternera con setas.
- Pulpo
- Cazuela de pato con nabos

D. ORIGEN

Ribeira
Sacra

VARIEDADES
DE UVA

100%
Mencía

AÑADA

2020

GRADO ALC.

14% vol.

NÚM. BOTELLAS

3.200

FORMATO

75 cl.

SERVICIO

15°C
Oxigenar antes
de su consumo

