

## Casa Outeiro

### Mencia - Gama

### Origen (Ribeira

### Sacra)



ORIGEN: Ribeira Sacra  
VARIEDAD: 100 % Mencia  
GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%



#### ELABORACIÓN:

Una vez la uva llega a Bodega se hace una selección manual eliminando las uvas que no reúnen la calidad óptima.

Ya en depósito se comienza a enfriar para controlar el inicio de la fermentación, al mismo tiempo se hacen los primeros remontajes para extraer el color antes se inicie la fermentación alcohólica, clave para estos vinos tengan una capa alta y estos colores tan intensos.

La acidez es natural y no es necesario corregirla. Se utiliza levadura seleccionada tipo bayanus para asegurar el final de fermentación. La clave de la calidad de este vino son los remontajes y el momento de descube, como se explica a continuación.

Durante la primera etapa de la fermentación realizamos remontajes periódicos y ya sobre el final bajamos la intensidad de los mismos. El descube se efectúa antes que termine de fermentar para así finalizar la fermentación sin orujo buscando obtener y conservar la fruta primaria. Todo este proceso se desarrolla a 22°C.

Ya descubado el vino es sometido a la fermentación malo-láctica que la efectúa en forma completa. Luego parte del vino, un 30% pasa por madera 3 meses y el 70% es solo fruta.

#### CATA:

**COLOR:** Rojo violáceo intenso, los bordes nos recuerdan a la frambuesa.

**AROMA:** Los aromas inicialmente aparecen los tostados que aporta la madera, una vez el vino oxigena aparecen aromas salvajes, a flores, hierbas y frutos rojos.

**SABOR:** En boca es estructurado, pero fresco, taninos presentes pero elegantes. Sorprende la mineralidad y acidez proveniente del mismo terruño.