Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

Rosado uvas seleccionadas - Gama Escudo (Ribeira Sacra)

ORIGEN: Ribeira Sacra
VARIEDAD: 100% Mencía
GRADO ALCOHÓLICO: 12,00%

ELABORACIÓN:

Una vez la uva entra en bodega se hace una selección manual con el objeto de eliminar uvas con defectos, asegurando que el 100% es de muy buena calidad.
La uva Mencía se cosecha de forma temprana para conseguir una muy buena acidez natural. Una vez despalillada se envía a la prensa neumática y se hace una extracción rápida del jugo para conseguir un color rosado suave y elegante.
El mosto se deja en estático y frío por 24/48 horas para lograr una muy buena limpieza. El líquido claro se trasiega y se manda a fermentación. La temperatura de fermentación es de 14 a 16 ºC.
Una vez terminada se realizan batonages periódicos para lograr una buena estructuración de boca y a los 4 meses el vino es embotellado.

CATA:

COLOR: Los vinos rosados en Galicia tienen un alto potencial enológico, donde la influencia marítima de condiciones muy particulares para este tipo de vino.
AROMA: En particular este rosado ofrece en nariz aromas frescos y afrutados.
SABOR: Acidez natural elevada y estructura en boca suave hacen de estos rosados perfectos exponentes de una tierra única.