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

Mencía uvas seleccionadas - Gama Escudo (Ribeira Sacra)

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

ELABORACIÓN:

Una vez la uva llega a Bodega hacemos una selección manual eliminando las uvas que no reúnen la calidad óptima. Es importante destacar que para estos vinos usamos uvas orientadas al sur de baja producción. Ya en el tanque se comienza a enfriar para controlar el inicio de la fermentación al mismo tiempo se hacen los primeros remontajes para extraer el color antes que inicie la fermentación alcohólica.
La acidez natural y no es necesario corregirla. Se utiliza una levadura seleccionada del tipo bayanus para asegurar el final de fermentación. Durante la primera etapa de la fermentación se realizan remontajes periódicos y ya sobre el final se bajan la intensidad de estos. La temperatura de fermentación se mantiene entre 22/24?°C, ya que por las características del vino se busca una mayor extracción de color y taninos. Terminada la fermentación alcohólica el vino permanece con las pieles durante unos 7 días más hasta lograr el nivel de fruta y estructura deseada.
Ya descubado el vino es sometido a la fermentación malo-láctica que hace de forma completa. Luego parte del vino, un 50% pasa por barricas de roble francés y americano, y el 50% es solo fruta.

CATA:

COLOR: Un vino de gran intensidad donde los colores rojos violáceos ya muestran la calidad del vino.
AROMA: En nariz, aparecen en primer lugar los aromas que aportan la madera, tofe, poco a poco aparecen aromas que nos recuerdan a la cereza madura, con algunos tonos de menta fresca.
SABOR: Ya en boca es muy estructurado, taninos firmes presentes pero muy elegantes, final persistente y una acidez natural equilibrada típica de una región con influencia cantábrica y atlántica.