

Mencia - Gama Histórico (Ribeira Sacra)



ORIGEN: Ribeira Sacra
VARIEDAD: 100 % Mencia
GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

ELABORACIÓN:

En este vino más que la elaboración lo importante es la uva. Se utilizan uvas de altísima calidad viñedos orientados al sur lo que asegura una muy buena maduración. Viñas de muy bajas producciones. Una vez llega la uva a Bodega se hace una selección manual eliminando las uvas que no reúnen la calidad óptima.

Ya en el depósito se comienza a enfriar para controlar el inicio de la fermentación, y al mismo tiempo se hacen los primeros remontajes para extraer el color antes de que se inicie la fermentación alcohólica. La acidez es natural y no es necesario corregirla. Se emplea una levadura seleccionada del tipo bayanus para asegurar el final de la fermentación.

Durante la primera etapa de la fermentación se realizan remontajes periódicos y ya sobre el final se baja la intensidad de estos. La temperatura de la fermentación se mantiene entre 22 y 24°C, por las características del vino se busca una mayor extracción de color y taninos. Terminada la fermentación alcohólica el vino se queda con la piel durante 15 días más hasta lograr el nivel de fruta y estructura deseado.

Ya descubado el vino es sometido a la fermentación malo-láctica que la hace en forma completa en barricas de roble francés y americano nuevo.

CATA:

COLOR: A la vista se muestra concentrado, colores rojos azulados.

AROMA: En nariz es complejo, intenso, recuerda a frutos rojos maduros y especias. El paso por madera, contribuye a una estructura aromática diversa.

SABOR: En boca es muy estructurado, taninos maduros presentes muy elegantes, final persistente, una acidez natural equilibrada típica de una región con influencia cantábrica y atlántica. Un exponente que muestra el potencial de preservación de los vinos Ribeira Sacra.

