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

Meco - Viño de Romería

ORIGEN: Ribeira Sacra
VARIEDAD: 100 % Mencía
GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%

ELABORACIÓN:

Una vez la uva llega a nuestra Bodega hacemos una selección manual eliminando las uvas que no reúnen la calidad óptima. Ya en el depósito comenzamos a enfriar para controlar el inicio de la fermentación, al mismo tiempo hacemos los primeros remontajes para extraer el color antes que se inicie la fermentación alcohólica, clave para que nuestros vinos tengan una capa alta y estos colores tan intensos. La acidez es natural y no es necesario corregirla. Usamos una levadura seleccionada del 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 explicamos 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 lo realizamos 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 22ºC. Ya descubado el vino es sometido a la fermentación maloláctica que la realiza en forma completa. Luego parte del vino un 15% pasa por madera 3 meses y el 85% es solo fruta.

CATA:

COLOR: Capa media, limpio y brillante. Bordes violáceos.
AROMA: Frambuesa y frutos rojos, violetas, aromas florales.
SABOR: Fresco y de paso fácil. Estructura media y acidez.