
NOTA DE CATA

Rojo vivo de tono púrpura con irisaciones violáceas. Capa media y lágrima consistente, con aromas de bayas rojas y delicadas especias. Fondo mineral con expresión del terruño montañoso. En boca es ligero, sedoso, bien estructurado y equilibrado, sensaciones de mineralidad con evocación a los suelos pizarrosos de donde procede. Postgusto agradable e intenso.

TASTING NOTES

Vivid purple red with violet iridescence. Medium layer and consistent leg. Aromas of red and delicate berries. Mineral background with expression of the mountainous terroir. On the palate it is light, silky, well structured and balanced, minerality sensations with evocation of the floors of the slates of the vineyard. Pleasant and intense aftertaste.



SUELO

*Laderas de la ribera del Sil y del Bibei con suelos sedimentarios pedregosos y fluviales de cantos rodados y pizarras descompuestas.
Slopes of the banks of the Sil and the Bibei with stony and fluvial sedimentary soils of pebbles and broken boards.*

UVA

*Mencía 85% y Garnacha Tintureira de cepas viejas 15%.
Grapes: Mencía 85% y Garnacha Tintureira from old vines 15%.*

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas, selección de racimos en mesa, estrujado y despalillado respetuoso con la uva. Fermentación dirigida a 25° C con maceraciones suaves y prensado a muy baja presión. Fermentación maloláctica controlada y afinada natural por los fríos nocturnos del invierno propio de la zona.

Winemaking: Handpicking in boxes, selection of bunches on table, crushed and de-stemmed respectfully with the grapes. 25° C Fermentation with soft macerations and pressing at very low pressure. Controlled malolactic fermentation and natural refining by the winter cold of the area.

GASTRONOMÍA

Tinto versátil para acompañar tapas muy elaboradas, pastas italianas, risotos, carnes blancas y embutidos especiados. Muy adecuado para entremeses fríos y delicias de foie así como carnes acompañadas de salsas con base pimienta ó lácteos.

Versatile red to accompany very elaborate tapas, Italian pastas, risottos, white meats and spicy sausages. Very suitable for cold hors d'oeuvres and delights of foie as well as meats accompanied by sauces with pepper.

TEMPERATURA DE SERVICIO

SUGGESTED SERVING TEMPERATURE:

18°C

PRESENTACIÓN

PRESENTATION

*Botellas de 75 cl
750 ml bottles*



MODUS
VIVENDI

MENCÍA
VALDEORRAS

*Caja de 6 botellas
Cases of 6 bottles*