

FAMILIA

COSTEIRA

Costeira Range · Viña Costeira Mencía



Viña Costeira

Mencia



Viña Costeira

Mencia

NOTA DE CATA

Rojo picota con reflejos púrpuras.
Capa media-alta y lágrima abundante.

En nariz elegante y complejo, notas de bayas rojas de bosque y arándanos maduros con fondos especiados.

En boca untuoso, glicérido, bien estructurado, con sensaciones minerales que evocan los paisajes nobles de Valdeorras. Postgustoso largo y profundo de frutas rojas.

TASTING NOTES

*Cherry red with purple reflections.
Medium - High layer and abundant tears.*

Fancy and complex in the nose, with notes of red berries and ripe forest flueberries with spicy funds.

Unctuous and well structured in the mouth, with mineral sensations that evoke the noble labdsapes of Valdeorras. Long and deep red fruit aftertaste.



PRESENTACIÓN

Botella de 75 cl

Estuche de 3 botellas

Caja de 12 y 6 botellas

Presentation

750 ml bottles.

Set of 3 bottles.

Cases of 12 and 6 bottles.



SUELO

Laderas de la ribera del Sil y del Bibei con suelos sedimentarios pedregosos y fluviales de cantos rodados y pizarras descompuestas.

Soil. Slopes of the banks of the Sil and Bibei, with stony soils and fluvial sedimentary boulders and broken slates.



UVA

Mencia, Sousón y Garnachas de cepas viejas.

Grapes. Mencia, Sousón and Garnacha from old vines.



ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas, selección de racimos en mesa, estrujado y despallado a baja velocidad. Fermentación dirigida a 27° C y prensado temprano con presiones muy suaves. Fermentación maloláctica controlada y afinado natural por los fríos nocturnos del invierno propios de la zona.

Winemaking. Handpicked grapes in boxes, bunch selection table, crushing and destemming at low speed. Fermentation aimed at 27° C and pressed early with very light pressure. Controlled and natural fermentation tuned by typical cold winter nights of the area.



GASTRONOMÍA

Tinto polivalente, adecuado para "chatear", recomendado para acompañar pulpo "á feira", entremeses de quesos, patés o chacinados y perfecto para maridar con guisos y carnes rojas a la plancha o a la brasa.

Pairing. Versatile red, suitable for a quick drink, recommended to accompany Galician octopus, all kind of cheeses, pâté and perfect for pairing with red meat, grilled or barbecued.



TEMPERATURA DE SERVICIO

8°-20° C.

Suggested serving temperature, 18-20° C.



VIÑA COSTEIRA

+34 988 477 210 · www.costeira.es

