

FAMILIA

COSTEIRA

Costeira Range · Viña Costeira Mencía



Viña Costeira

Varietales

.....●

Viña Costeira

Varietales

NOTA DE CATA

Rojo picota de intensidad media.
Capa media-alta y lágrima abundante.

En nariz elegante y complejo, notas de frutas rojas de bosque y arándanos maduros con fondo especiado y ligeras notas herbáceas.

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

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 blueberries with spicy funds and herbaceous notes.

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





PRESENTACIÓN

Botella de 75 cl

Caja de 6 botellas

Presentation

750 ml bottles.

Cases of 6 bottles.



SUELO

La uva procede del triángulo de tierras altas que configura Larouco, Petín y A Rúa. Suelos sedimentarios pedregosos y fluviales con pizarra.

Soil. The grape comes from the highland triangle of Larouco, Petín and A Rúa in Valdeorras.

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



UVA

Mencia y Garnacha de cepas viejas.

Grapes. Mencia and Garnacha from old vines.



ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas, selección de racimos en mesa, estrujado y despallido 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 o foie. Perfecto para acompañar todo tipo de carnes y pasta en cualqueira de sus variantes.

Pairing. Versatile red, suitable for a quick drink, recommended to accompany Galician octopus, all kind of cheeses or foie. Perfect for pairing with any meat and pasta in general.



TEMPERATURA DE SERVICIO

18°-20° C.

Suggested serving temperature, 18-20° C.



VIÑA COSTEIRA

+34 988 477 210 · www.costeira.es

