



Viña Costeira

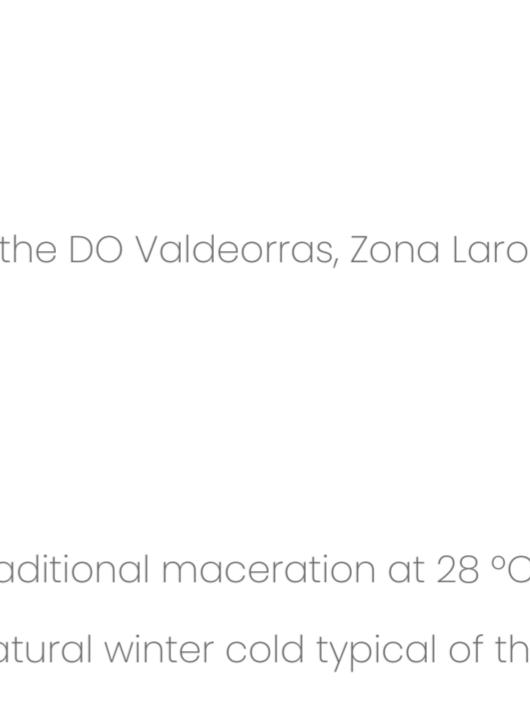
Mencía

Viña Costeira

Mencía



D.O. Valdeorras



Variedades

90% Mencía, 5% Garnacha, 5% Sousón

Grado

12 %

Ubicación

Noroeste de España. Situada en Galicia, en la DO Valdeorras, Zona Larouco, Petín y Vilamartín de Valdeorras.

Elaboración del vino

Vendimia manual en cajas, despalillado, maceración tradicional a 28 °C, fermentación alcohólica controlada y frío natural de invierno típico de la zona.

Viñedo

ABELLEIRA · Orientación de las viñas SO · Altitud 500 m · Plantación en espaldera, en guyot · Edad Media de las Viñas (aprox) 35 años.

Suelo

En las proximidades del río Bibei, son suelos franco arcillosos, con buena capacidad de retención, con abundante material rocoso y restos de pizarra, buena capacidad de retención de agua y nutrientes y marcada acidez natural.

Varieties

90% Mencía, 5% Garnacha, 5% Sousón

Alcohol degree

12 %

Location

Northwest of Spain. Located in Galicia, in the DO Valdeorras, Zona Larouco, Petín and Vilamartín de Valdeorras.

Wine making

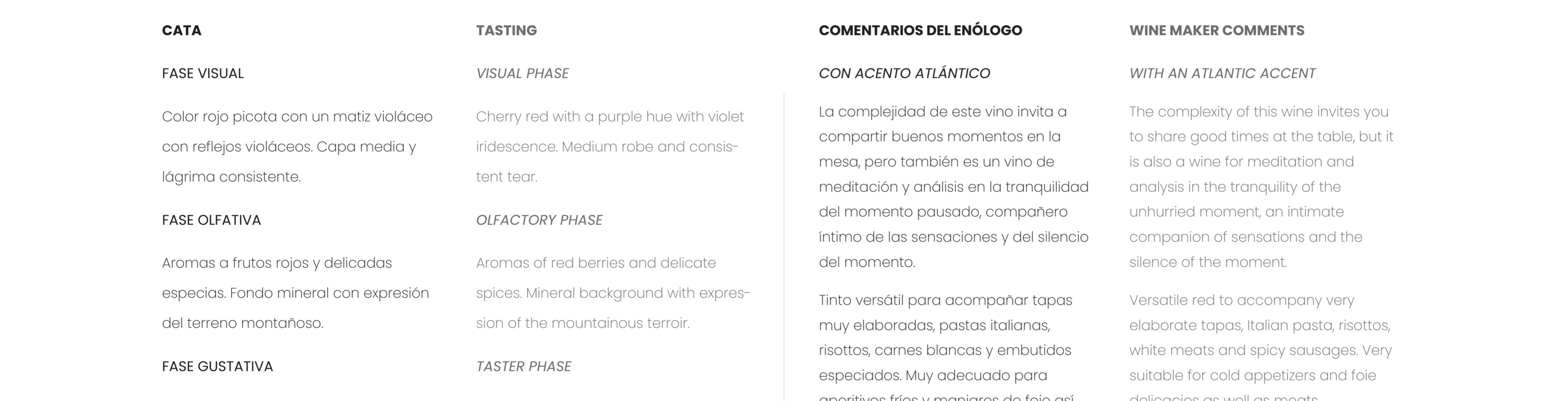
Manual harvest in boxes, destemming, traditional maceration at 28 °C, controlled alcoholic fermentation and natural winter cold typical of the area.

Vineyard

ABELLEIRA · South West Vine Orientation · Altitude 500 m · Trellis in guyot · Average Age of the Vineyards (approx) 35 years.

Soil

In the vicinity of the Bibei river, they are clay loam soils, with good retention capacity, with abundant rocky material and remains of slate, good water and nutrient retention capacity and marked natural acidity.



CATA

FASE VISUAL

Color rojo picota con un matiz violáceo con reflejos violáceos. Capa media y lágrima consistente.

TASTING

VISUAL PHASE

Cherry red with a purple hue with violet iridescence. Medium robe and consistent tear.

FASE OLFAТИVA

Aromas a frutos rojos y delicadas especias. Fondo mineral con expresión del terreno montañoso.

OLFACTORY PHASE

Aromas of red berries and delicate spices. Mineral background with expression of the mountainous terroir.

FASE GUSTATIVA

En boca es ligero, sedoso, bien estructurado y equilibrado, sensaciones de mineralidad que recuerdan a los suelos de pizarra de los que procede. Postgusto agradable e intenso.

TASTER PHASE

On the palate it is light, silky, well structured and balanced, sensations of minerality reminiscent of the slate soils from which it comes. Pleasant and intense aftertaste.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

CON ACENTO ATLÁNTICO

La complejidad de este vino invita a compartir buenos momentos en la mesa, pero también es un vino de meditación y análisis en la tranquilidad del momento pausado, compañero íntimo de las sensaciones y del silencio del momento.

Tinto versátil para acompañar tapas muy elaboradas, pastas italianas, risottos, carnes blancas y embutidos especiados. Muy adecuado para aperitivos fríos y manjares de foie así como carnes acompañadas de salsa a base de pimienta o lácteos.

*Temperatura de servicio - 20°C

WINE MAKER COMMENTS

WITH AN ATLANTIC ACCENT

The complexity of this wine invites you to share good times at the table, but it is also a wine for meditation and analysis in the tranquility of the unhurried moment, an intimate companion of sensations and the silence of the moment.

Versatile red to accompany very elaborate tapas, Italian pasta, risottos, white meats and spicy sausages. Very suitable for cold appetizers and foie gras accompanied by pepper-based sauces or dairy products.

*Service temperature - 20°C

LOGÍSTICA

Logística de la caja: 6x75 cl

Tipo de palet: Europalet

Número de filas: 5

Cajas por filas: 21

Cajas por palet: 105 cajas

LOGISTIC INFO

Logistics of the box: 6x75 cl

Pallet type: Europallet

Number of rows: 5

Boxes per row: 21

Boxes per pallet: 105 boxes

