



## MARUXA MENCIA 2018

*Maruxa, o María en castellano, es un Gran Nombre Gallego. Era la madre del fundador de la bodega.*

**TIPO DE VINO:** Tinto  
**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Valdeorras  
**VARIEDAD:** 100% Mencía

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14%  
**ACIDEZ TOTAL:** 5 g/l  
**pH:** 3,65  
**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,45 g/l  
**SO<sub>2</sub> LIBRE/TOTAL:** 25/95

### ELABORACIÓN:

Maruxa crece en nuestros bancales y laderas de suelos franco arcillosos y pizarra.

Es el resultado de dos viñedos Valdemioti y Valderrosal.

Vendimia manual en cajas de 15 kgs. Maceración de las uvas en nevera frigorífica y en depósito 48 horas previas a la fermentación alcohólica. Despalillado y no estrujado de la uva para favorecer los aromas primarios.

Fermentación con levadura autóctona

### COSECHA:

La vendimia 2018 tuvo lugar la segunda quincena de Septiembre, caracterizada por un verano seco lo que nos ha proporcionado una plena maduración en la uva siendo una vendimia fresca y muy aromática.

Algo más corta en rendimientos debido a las lluvias en floración.

Puede ser una las mejores añadas de los últimos 10 años

### CATA:

Color rojo cereza limpio y brillante.

En nariz es potente, intenso con recuerdos de fruta roja fresca, terroso y mineral.

Boca amplia pero fresca, con buena acidez, envolvente y persistente.

Maridaje ideal con todo tipo de carnes, quesos, verduras y guisos.

Temperatura de servicio 15°C

# Maruxa