

PAGOS DE GALIR MENCÍA 2015

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

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%
ACIDEZ TOTAL: 5,1
pH: 3,60
ACIDEZ VOLÁTIL: 0,66
SO2 LIBRE/TOTAL: 30/88

ELABORACIÓN:

La recogida de la uva Mencía se realiza de forma manual. Una vez llega a la bodega se introduce en el depósito de acero inoxidable donde se realiza una maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 5°C. Durante la fermentación alcohólica la temperatura se controla para que no supere los 28°C.

Tras la fermentación maloláctica el vino pasa 6 meses en barrica de roble americano. Una vez realizado el ensamblado final el vino se embotella y pasará 6 meses en botella hasta su salida al mercado.

COSECHA:

La vendimia 2015 comienza el 27 de agosto, una semana de adelanto con respecto al 2014. Finaliza tras 38 días, con un aumento de la producción. La calidad de la uva se mantiene gracias a las labores realizadas en campo y a la recogida de forma selectiva para que la maduración sea la correcta.

CATA:

Rojo picota con ribete rubí. De capa media-alta. Gran profusión de lágrima. De una buena intensidad aromática, compleja, llena de matices. Especialmente donado por frutos rojos y acompañado de frescas notas balsámicas y especiadas, junto con una suave y tenue madera.

Sabroso, carnoso, largo, buena tanicidad, con taninos suaves y sedosos. Notas balsámicas que vuelven en retonasal. Bien estructurado, amplio y cálido.

Perfecto acompañante de productos de la zona como el botillo, embutidos, guisos y también para dieta mediterránea

Temperatura de servicio 16°-18°C



Pagos del Galir