

PAGOS DE GALIR MENCÍA 2016

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

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%
ACIDEZ TOTAL: 5
pH: 3,59
ACIDEZ VOLÁTIL: 0,69
SO2 LIBRE/TOTAL: 30/80

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. 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 y francés. Una vez realizado en el ensamblado final se embotella y pasará otros 6 meses para su redondeo hasta su salida al mercado.

COSECHA:

Según el Consejo Regulador de la DO Valdeorras. Después de casi dos meses de vendimia, ésta termina con un total recogido de 4.656.213 kg de uva, lo que supone un 29% por ciento menos en relación al año pasado. Esta reducción, que ya estaba prevista, se justifica por varios factores: el mildiu y otras afecciones en las cepas registradas a lo largo del año y los fenómenos meteorológicos adversos que se produjeron: altas temperaturas y también, pedrisco en el verano, así como abundantes lluvias en la primavera.

A pesar de todo, un año más, "la uva de Valdeorras sigue gozando de una excelente calidad", señala el presidente de la D.O., "lo que permitirá que nuestros vinos vuelvan a situarse en puestos de cabeza a nivel nacional".

CATA:

Alta capa de color cereza picota con notas púrpuras en el menisco. En nariz nos encontramos, una interesante mezcla de aromas destacando, frutos rojos y regaliz bien ensamblados con aromas procedentes de su breve estancia en barrica como son los especiados y balsámicos.

A su paso por el paladar vemos que tiene un tanino aterciopelado y un final ligeramente ácido que le confiere frescura y que hace que tengamos una retronasal larga, afrutada con ciertas notas minerales que le hacen a este vino tener características para maridar con los productos de la zona como el botillo, los guisos, embutidos...

Temperatura de servicio aconsejada entre 16 y 18 °C

