

ROSA RIVERO 2014



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

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%
ACIDEZ TOTAL: 5,4
PH: 3,75
ACIDEZ VOLÁTIL: 0,86
SO2 LIBRE/TOTAL: 30/88

ELABORACIÓN:

La recogida de la uva Mencía seleccionada previamente en campo, se realiza de forma manual. Una vez llega a la bodega se introduce en el depósito de acero inoxidable donde se realiza durante 4 días una maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 0°C. Durante la fermentación alcohólica la temperatura se controla para que no supere los 28°C.

Tras la fermentación maloláctica el vino pasa 12 meses en barrica de roble francés y un mínimo de 6 meses en botella hasta su salida al mercado.

COSECHA:

En la vendimia 2014 se experimenta un aumento tanto de la producción como de la calidad de la uva con respecto al 2013.

Las condiciones meteorológicas fueron suaves lo que propició una completa maduración y una buena sanidad en la uva.

CATA:

Rojo picota con bordes granates.

Intensidad aromática alta, rico en expresión frutal y mineral, fondo tostado de madera y fruta madura. Boca sabrosa, taninos muy maduros y adecuada acidez, recuerdos de racimos maduros, y hollejos. Largo y elegante.

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

Temperatura de servicio 16°-18°C