

LOS CARISMATICOS 2021

El nombre del vino (y con el que bautizamos la viña) es un tributo a la orden religiosa del santuario de As Ermitas, influencia histórica en la comarca y en los viñedos del pueblo y visible desde casi todas las orientaciones de nuestra finca.



- **Tipo de vino:** Tinto
- **Zona de producción:** Valdeorras
- **Cosecha:** 2021
- **Variedades de uva empleada:** 100% Merenzao
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Producción y formatos:** 2.500 bot. 75cl. y 50 bot. 1,5l.
- **Crianza:** 8 meses en 4 barricas de 500l. de roble francés

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 12,8%
- **Acidez volátil:** 0,6
- **Acidez total:** 5,8
- **SO₂ Libre/Total:** 25/60
- **pH:** 3,2
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

La uva Merenzao proviene de nuestra finca Los Carismáticos de 0,3 ha, situada en la ladera sur del Val do Bibeí, en la zona norte de Valdeorras, en el pueblo de As Ermitas. Se trata de una finca en forma de anfiteatro con suelo de arena formada por granito descompuesto, pobre y poco profundo y todo tipo de exposiciones climáticas.

Sus bancales fueron construidos en piedra a mano el siglo XIX. La edad del viñedo es de más de 50 años. Por la orografía del terreno la única manera de trabajar el suelo es manualmente o con animales. Se lleva a cabo una viticultura sostenible.

Características de elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 kgs., selección de la uva y fermentación espontánea en foudre de 25 hl, racimo entero y eliminando el raspón progresivamente. Fermentación con levadura autóctona.

Datos de la cosecha

La vendimia 2021 se ha realizado la primera quincena de septiembre, ha venido marcada por un verano fresco con temperaturas medias durante el día y frescas durante la noche, provocando una maduración alcohólica más baja y fenólica más homogénea, siendo una vendimia sana, atlántica, y muy elegante.

Algo más baja en rendimientos que la 2020.

Notas de cata

Los Carismáticos recupera un vino y una variedad denostada, la merenzao, un vino del cual te hablan los ancianos como el más sabroso; y el que seleccionaban para elaborar en casa para autoconsumo. Más delicado que el resto de tintos de la región, con poca extracción e intervención. Perfil nada exuberante. También conocida como godello negro, Trousseau y Bastardo.