

Maruxa Mencía 2019



Maruxa, o María en castellano, es un Gran Nombre Gallego. Era la madre del fundador de la bodega. El vino proviene de nuestros viñedos en Éntoma, Valdeorras. Lo clasificamos como un vino de villa, o pueblo.



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Valdeorras
- **Cosecha:** 2019
- **Variedades de uva empleada:** 100 % Mencía
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75 cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,50 % Vol.
- **Acidez Volátil:** 0,42
- **Acidez Total:** 5,2
- **SO₂ Libre / Total:** 25/ 95
- **pH:** 3,65

Características de Elaboración

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

Es el resultado de dos de nuestros viñedos, Valdemiot 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 aromos primarios.

Fermentación con levadura autóctona

Datos de la Cosecha

La vendimia 2019 en lo que a la variedad Mencía respecta tuvo lugar la tercera semana de Septiembre, caracterizada por un año seco con bajas producciones, maduraciones más tardías, a priori vinos muy elegantes, aromáticos y frescos en boca.

Notas de 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.

Temperatura de servicio recomendada 15°C.