



# Val do Galir Mencía 2019

*Val do Galir proviene de nuestros viñedos de Entoma.*



- **Tipo de vino:** Tinto
- **Zona de producción:** Valdeorras
- **Cosecha:** 2019
- **Variedades de uva empleada:** Mencía y mestura
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.
- **Crianza:** 10 meses en barricas de roble francés

#### *Datos analíticos*

- **Grado alcohólico:** 14%
- **Acidez volátil:** 0,65
- **Acidez total:** 5,5
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 25/80
- **pH:** 3,5

#### *Características del viñedo*

Este vino se elabora con una selección de uvas procedentes de nuestras parcelas cultivadas en bancales desde el año 1998, situadas en distintas parcelas del municipio de Entoma – Val do Galir, como son Valdemioto y Soutiño Novo. Al estar en bancales aseguramos una óptima retención de las aguas pluviales para favorecer el enraizamiento y la captación de materia orgánica.

Con orientación sur en la parte superior de los bancales y una cota de 500m. Terrenos franco arcillosos y, predominantemente, pizarrosos con profundidad. A pesar de que la zona suele tener veranos cálidos y que la Mencía y resto de variedades tintas son más tardías en maduración, el cultivo en bancales nos permite proteger los racimos dejando una buena densidad foliar y favoreciendo la aireación.

Lo que marca la diferencia es la mestura con otras variedades minoritarias como Brancellao, Sousón u Garnacha Tintorera o Alicante Bouschet.

Se realiza una viticultura sostenible.

#### *Características de elaboración*

Vendimia manual en cajas de 15 kgs. Maceración de las uvas en cajas en nevera frigorífica y en depósito 48 horas previas a la fermentación alcohólica. Despalillado y no estrujado de la uva para favorecer los aromas primarios.

Fermentación con levadura autóctona.

10 meses en barricas de roble francés.

#### *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 intenso.

Concentración de frutos rojos donde predominan frutas negras y evoluciona en notas picantes, frescas y balsámicas.

En la boca se muestra equilibrado, amplio, con densos taninos caracterizados por una enorme complejidad. Fresco, intenso y balsámico, su larga persistencia es conducida por su acidez prominente.

Maridaje ideal con arroces, carnes de caza, chocolate...

Temperatura de servicio 16°C.