

A VILLEIRA 2018



A Villeira (abejera) es el nombre de la parcela de 2 hectáreas de donde procede la uva del vino. Se encuentra en As Ermitas. Se trata de una finca en forma de anfiteatro con suelo granítico y todo tipo de exposiciones climáticas.



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Valdeorras
- **Cosecha:** 2018
- **Variedades de uva empleada:** 100 % Mencia
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75 cl.

Datos Analíticos

- **Volumen alcohólico:** 13,5 % Vol.
- **Acidez Volátil :** 0,5
- **Acidez total:** 5,3
- **SO₂ L/T:** 25 / 95
- **pH:** 3,5

Características Elaboración

Avilleira crece en cepas centenarias en la zona norte de la región de Valdeorras en el pueblo de “As Ermitas” en bancales construidos en piedra a mano el siglo XIX, estos bancales están situados en la ladera sur del río Bibei. La edad del viñedo, todas en vaso, van desde los 10 años (reposiciones de faltas) hasta preguerra.

El terreno es granítico y por la orografía del mismo la única manera de trabajar el suelo es manualmente o con animales. Se lleva a cabo una viticultura sostenible.

Vendimia manual en cajas de 15 kgs, selección de la uva y fermentación en depósitos pequeños de madera de roble con racimo entero.

Fermentación con levadura autóctona.

Datos de la Cosecha

La vendimia 2018 en As Ermitas tuvo lugar la última semana de Septiembre, caracterizada por un verano seco lo que nos ha proporcionado una plena maduración en la uva siendo una vendimia fresca y muy aromática.

Algo más corta en rendimientos debido a las lluvias en floración.

Puede ser una las mejores añadas de los últimos 10 años

Notas de Cata

Color rojo cereza limpio y brillante.

En nariz es intenso, floral y mineral.

Boca fresca, con buena acidez, envolvente y persistente.