

Pagos del Galir Mencía 2017

• 90 puntos Guía Peñín



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Valdeorras
- **Cosecha:** 2017
- **Variedades de uva empleada:** 100 % Mencía
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75 cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5 % Vol.
- **Acidez Volátil:** 0,45
- **Acidez Total:** 5,25
- **SO₂ L/T:** 25 / 95
- **pH:** 3,60

Características Elaboración

Pagos del Galir se elabora con una selección de uvas procedentes de nuestras parcelas Soutiño Novo y Valemioto en el pueblo de Éntoma. Laderas en altitud, mas de un 30% de desnivel donde predominan los suelos pizarrosos.

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 aromos primarios.

Fermentación con levadura autóctona.

Crianza 8 meses en barricas de roble francés y americano.

Datos de la Cosecha

La vendimia 2017 fue la más temprana de la historia en Valdeorras, última semana de agosto, con bajos rendimientos debido a las heladas de primavera, todo esto tuvo un efecto favorable en la calidad y la sanidad dando vinos frescos , aromáticos y atlánticos.

Notas de Cata

Color intenso.

Concentración de frutos rojos donde predomina la grosella y evoluciona en notas picantes, frescas y balsámicas.

En la boca es redondo con densos taninos caracterizados por una gran armonía evolutiva. 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.