



Pagos del Galir Mencía 2018

Pagos del Galir proviene de nuestros viñedos de Entoma.



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

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,80 % Vol.
- **Acidez Volátil:** 0,40
- **Acidez Total:** 5,40g/l
- **SO₂ Libre / Total:** 28/ 80
- **pH:** 3,5

Características de Elaboración

Pagos del Galir se elabora con una selección de uvas procedentes de nuestras parcelas situadas en distintas parcelas del municipio de Entoma, como son Valdemioto, Soutiño y O Follo.

Laderas 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 aromas primarios.

Fermentación con levadura autóctona.

10 meses en barricas de roble francés y americano.

Datos de la Cosecha

La vendimia 2018 tuvo lugar la segunda quincena 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 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.