



Val da Lenda Mencía.

Variedad: Mencía 100%.

Bodega: Víctor Manuel Rodríguez.

D.O. Ribeira Sacra, subzona Amandi.

Suelo: Esquisto, cultivo en viñedos abancalados con pendientes que llegan a un 80% de inclinación, orientación sur, microclima mediterráneo con influencia atlántica pluviometría anual media 700 mm. Tª media 14°C.

Insolación anual media: 2000 horas.

Edad de los viñedos: 25/80 años.

Poda: En vaso y espaldera.

Vendimia: en cajas de 20 kg, los racimos de la variedad son vendimiados a mano y seleccionados en campo. Estrujado y despalillado a baja velocidad. Fermentación controlada entre 27° C y 28°C, prensado temprano con presiones muy suaves. Fermentación maloláctica controlada y afinado natural por los fríos nocturnos del invierno propios de la zona.

CATA DE BODEGA:

FASE VISUAL: Rojo Cereza, bien cubierto, brillante.

NARIZ: Potente y limpio en nariz, atractivo, muy frutal, nos devuelve gran variedad de frutas rojas de baya, así como notas florales que le aportan complejidad y marcada personalidad.

BOCA: Vía retronasal limpia y potente, de carácter frutal y mineral. Bien construido, equilibrado, suave, vivo, con carnosidad, ternura y un punto de calidez.

Temperatura de servicio de 14° C.

Carnes asadas, estofados de caza, cocido gallego, embutidos y todo tipo de quesos.

Producción: 20.000 botellas.



RIBEIRA SACRA
Consejo Regulador Denominación de Origen

