

VÍA ARXÉNTEA

Mencia

Viticultor y Propietario : Manuel Guerra Justo

Enólogo : Álvaro Bueno

Denominación de Origen : Monterrei (Verin-Orense)

Suelos : Arcillo – arenosos de origen tectónico

Clima : Continental de tipo mediterráneo, temperatura media de 12º y pluviometría media de 683 mm/año

Producción : 9000 botellas COSECHA 2018

Grado Alcohólico : 13 % Vol.

Acidez Total : 4,8 gr/l en Tartárico

MEJOR VINO TINTO DE GALICIA EN LA CATEGORÍA DE COLLEITEIROS Y PEQUEÑAS BODEGAS EN LA CATA DE LOS VINOS DE GALICIA ORGANIZADA POR LA XUNTA DE GALICIA (ACIOS 2017)

Elaboración: Maceración en frío de las pastas hasta inicio de fermentación que se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura de 21-23°C; Remontados tradicionales con airación al principio y que se van cerrando según se van consumiendo los azúcares.

El proceso de elaboración del vino tinto es el siguiente:

- Premaceración en frío de todas las variedades juntas durante 3 días a 8°C
- Dejamos subir la temperatura y así se inicia la fermentación.
- “Délestage”
- Si fuera necesario, remontados y microoxigenación
- Descube al final de la fermentación, incluso a densidades de 1005-1010
- Microoxigenación
- Manoláctica

Todo este proceso se realiza en depósitos de acero inoxidable .

VARIEDADES: Mencia:80% Arauxa(Tempranillo): 10% Souson:5% Caiño Redondo: 5%

CATA :

Color rojo granate, ribete violáceo, media caña, buena lagrima.

Frutas rojas maduras y ligera florales se ensamblaron los balsámicos; Mentolado, vainilla, tostados, notas de cacao y café; Rematando al oxigenarse con matices de regaliz y toffe.

Boca de estructura media, tanino suave y ligero bien integrado en la textura, untuosidad y volumen del vino ligeramente goloso, paso de boca fácil y amable.