



mencía

Tipo de vino: Tinto
Variedad: 100% MENCIA
Características del viñedo: Viñas de 30 años, laderas entre 400-600m de altitud, con un rendimiento de 8.000kg/ht
Vendimia: mediados de Septiembre, recogida manual en cajas de 15 kg
Elaboración: maceración en frío de 24h, fermentación de 12 días y crianza sobre lías durante 2 meses.
Producción: 30.000 botellas
Tipo de botella: Borgoña
Grado alcohólico: 13,5°
Tipo de cajas: 6 botellas
Paletizado Europeo: 88 cajas / 6 bot.
Paletizado Americano: 120 cajas / 6 bot.

NOTAS DE CATA

Fase visual

Color rojo zafiro intenso y profundo, con un fino ribete color violáceo.

Fase olfativa

Nariz intensa, con notas florales y de frutos del bosque.

Fase gustativa

Fresco y goloso en boca, recordando de nuevo los frutos rojos y las notas florales, final persistente.

86 puntos Robert Parker (2016)

87 puntos Guía Peñín (2016)

87 puntos Guía Peñín (2017)

88 puntos Guía Peñín (2018)