

Crianza 2018



VARIEDAD: Mencía

TIPO DE VINO: Tinto Crianza

CATEGORÍA DEL VINO: D.O.P. Valles de Benavente

ZONA DE PRODUCCIÓN: Benavente (Zamora)

ELABORACIÓN:

Después de la vendimia, las uvas despalilladas y ligeramente estrujadas, se mantuvieron durante 10 días en maceración en depósitos de acero inoxidable, con dos remontados diarios y una temperatura de 24°C. Tras el descubado por gravedad, realizó la fermentación maloláctica en depósitos de nuestra bodega subterránea y posteriormente ha sido envejecido durante 18 meses en barricas de roble americano y francés.

NOTA DE CATA: Color rojo picota con una capa fina marcada por limpios tonos granates y destacados matices rubíes, de gran intensidad cromática y vistosa brillantez. Aromas francos e intensos donde se mezclan las expresiones de los frutos negros maduros, con los toques especiados y matices de cacao y tabaco, junto con el toque mineral propio de la variedad. Su paso por boca es amplio y carnoso, con recuerdos frutales y salinos y un tanino pulido que alarga su final.

Vino muy equilibrado, redondo, de gran expresión y que nos permite disfrutar de la mineralidad y complejidad que aporta la variedad Mencía junto al envejecimiento en barrica, formando una simbiosis de aromas y sabores.

ANALÍTICA:

GRADO ALCOHÓLICO: 14,80% vol.

ACIDEZ TOTAL: 4.90 g/l

AZÚCARES REDUCTORES: 1,90 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,51 g/l



PRESENTACIÓN:

Caja de Cartón de 6 botellas de 75 cl.

PREMIOS:

- ✓ Medalla de Oro "Concurso VinesEspaña 2023"
- ✓ Medalla de Oro "Premios Mezquita – Córdoba 2023"

