



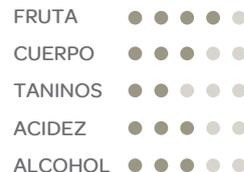
PIZARRAS Y ESQUISTOS

COSECHA 2020

El suelo pizarroso de la finca San Vitorio, en la ribera del río Miño, conduce a este vino hacia las especias, los frutos negros y el regaliz. El suelo de esquistos en las parcelas de los ríos Sil y Bibei acompañan su viaje con frutos rojos y flores.

- D. O. Ribeira Sacra.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Mencía.
- Uva despalillada y estrujada, fermentación durante 10 días con suaves remontados, seguido de una maceración de unos 8 días.
- Crianza durante 4 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

PERFIL



MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO



8 años

MATIZ DEL VINO

Rojo violáceo que recuerda a la picota.

SABORES DOMINANTES



ESPECIAS



REGALIZ



MORA



AROMA

Intenso, con notas de fruta negra, regaliz sobre un fondo especiado de pimienta negra.

MARIDAJE



13,5% vol.



Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 15°c