

O MOURO



D.O. Ribeira Sacra

O Manso representa el difícil equilibrio entre la frescura y acidez de la Mencía, y la estructura y carácter de la madera. Un vino creado para el disfrute.

Variedad: Mencía.

Viñedo: Viñedo con cepas de más de 50 años asentadas sobre suelos graníticos y de pizarra.

Vendimia: Manual en cajas de 20 kgs.

Elaboración: Premaceración en frío durante varios días. Maceración y fermentación a un máximo de 27°C durante 15 días. Permanece durante 5 meses en un depósito de acero.

Crianza: Crianza de 6 meses en barricas de 500 litros de roble francés de segundo año. Afinado en botella durante un mínimo de 6 meses.

Grado: 13,0 % Vol.

Cata: Color rojo rubi intenso de capa media-alta. Nariz compleja, con notas tostadas de su paso por madera, fruta roja muy intensa. En boca es estructurado con recuerdos a café, toffe y fruta roja madura. Largo y persistente.