

O MOURO



D.O. Ribeira Sacra

O Mouro es nuestro vino más joven y fresco, que busca recuperar aquellos vinos fáciles de beber de antaño, amable, ideal para acompañar una conversación entre amigos o una comida en familia.

Variedad: Mencía.

Viñedo: Viñedos jóvenes en pequeñas parcelas asentadas sobre suelos graníticos y de pizarra, frescos y permeables.

Vendimia: Manual en cajas de 20 kgs.

Elaboración: Premaceración en frío a temperatura controlada durante 8 días. Maceración y fermentación a un máximo de 27°C. Tras un mínimo de 5 meses de crianza en depósito de acero inoxidable se embotella.

Grado: 13,5 % Vol.

Cata: Color rojo rubi intenso de capa media. Nariz limpia de aroma intenso a frutos rojos con predominio de picotas, fresas y frambuesas, ligeramente especiado (clavo, pimienta negra y una ligera nota vegetal al final de nariz). En boca se muestra seco en un inicio, con acidez media alta, tanino de fruta muy sedoso integrado con la acidez, vino franco bien equilibrado. Final largo con predominio de frutas rojas y especias.