



ABADÍA  
DA·COVA

## A ROSA DO VIÑO

**Cosecha:** 2015.

**Variedad de uva:** Garnacha tintorera y Mencía.

**Viticultura:** Heroica en bancales.  
Todos los trabajos se realizan de forma manual.

**Viñedo:** Finca de Pena Fión y O Mineral.

**Orientación:** Sur.

**Altitud:** 370m.

**Arquitectura:** En bancales.

**Suelo:** De pizarra con trazas graníticas y diferentes tratamientos del terreno.

**Pendiente:** 48%.

**Edad del viñedo:** 70 años.

**Conducción:** Sistema tradicional.

**Poda:** Guyot simple.

**Densidad de plantación:** 4300 cepas/ha.

**Vendimia:** Manual en cajas de 18 kg.

**Héroes:** Senén, Fernando y José Ramón ponen todo su empeño en este viñedo para lograr el mejor resultado de estas uvas.

**Elaboración:** Se escoge la uva en mesas de selección por nuestro equipo. La fermentación alcohólica y malo láctica se realiza en barricas de roble francés de 400L a temperatura controlada y posterior crianza sobre sus lías. Embotellado sin clarificado para preservar sus aromas y estructura. Por sus procesos naturales de elaboración, puede producir algún precipitado en botella que no altera sus cualidades.

**Añada:** El año empezó con un invierno húmedo, con las lluvias habituales. La primavera fue cálida y más seca de lo normal, y así siguió hasta la vendimia. Se consiguió una muy buena maduración, aunque las plantas sufrieron sequía en los últimos periodos del verano. La vendimia se adelantó, y tuvo lugar entre el 2 y el 18 de Septiembre.

**Temperatura de servicio:** 14/16°.  
*(Recomendamos abrir media hora antes de su consumo para oxigenar).*

**Grado alcohólico:** 13,3% vol.

**Acidez total:** 6,5 g/l.

**Guarda recomendada:** De 1 a 10 años. El vino se afina y aparece más fruta, complejidad y profundidad.

**Notas de cata:** Atractivo cereza intenso de capa alta con ribete granate. Complejo y muy aromático, se marcan en nariz recuerdos minerales, de pizarra. Notas de fruta roja y negra, aromas silvestres, clavo, pimienta, balsámicos y café. En boca muy envolvente, elegante, de gran carga frutal, estructurado, amplio y persistente en la vía retro nasal. Presenta taninos maduros y potentes.

**Guía Peñín 2018:** 93 puntos.

**Guía de vinos, destilados y bodegas de Galicia 2018:** Oro.

**Robert Parker 2017:** 90 puntos.

**Concours Mondial de Bruxelles 2017:** Medalla de plata.

