



ABADÍA DA COVA

1124

Cosecha: 2015.

Variedad de uva: Caiño, Sousón, Brancellao, Garnacha tintorera y Mencía.

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

Viñedo: Finca de Extramundi e Brinco.

Orientación: Sur.

Altitud: 340-430m.

Arquitectura: En bancales.

Pendiente: 12%-70%.

Suelo: En su mayoría pizarrosos con trazas de granito. Presenta una zona con gran cantidad de arcillas.

Edad del viñedo: 30/40 años.

Conducción: Sistema tradicional y espaldera.

Poda: Guyot simple y Royat.

Densidad de plantación: 4300 cepas/ha.

Vendimia: Manual en cajas de 18 kg.

Héroes: Senén, Roberto y Carlos tienen a estos viñedos bajo su protección y cuidado.

Elaboración: Se selecciona toda la uva de forma manual. La vinificación tiene lugar en troncocónicos de roble francés de 3000 a 5000 litros, con remontados manuales. Realiza una crianza sobre lías en barricas de roble francés, americano y centroeuropeo de 400L. Embotellado sin clarificado para preservar al máximo sus aromas y estructura. Por sus procesos naturales de elaboración, puede contener algún precipitado que no alteran sus cualidades.

Añada: El invierno fue húmedo con abundante agua en Enero y Febrero, seguido de una primavera cálida y con menos lluvias de lo habitual. El verano continuó caluroso y seco, pero las uvas consiguieron llegar a una madurez muy equilibrada. La vendimia se realizó entre el 12 y 16 de Septiembre.

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

Grado alcohólico: 13.4% vol.

Acidez total: 6,1 g/l.

Guarda recomendada: De 1 a 10 años. Buena evolución en botella. Adquiere complejidad, redondez, taninos más pulidos y gran untuosidad.

Notas de cata: Intenso rojo picota con ribetes violáceos. Potente vía nasal, muy mineral, donde destacan elegantes aromas a fruta negra, regaliz, granos de café, cacao y hierbas aromáticas. Recuerdos a frutos secos y matices de nuez moscada y sándalo. Sabroso, fresco y frutal en boca, de gran viveza, envolvente, amplio y equilibrado. Buena tanicidad y de largo recorrido.

Guía Peñín 2018: 93 puntos.

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

Guía de vinos Gourmets 2018: 92 puntos - Cuadro de honor.

Wine & spirits 2016: 92 puntos.

