



AÑO 2017

A FUGA

Cosecha: 2017.

Varietal de uva: Mencía.

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

Viñedo: Finca Arrancada y parcelas de pequeños viticultores.

Orientación: Sur.

Altitud: 480m.

Arquitectura: En bancales.

Pendiente: 58%.

Suelo: De granito con trazas pizarrosas.
Presenta cubierta vegetal permanente.

Edad del viñedo: 10/60 años.

Conducción: En espaldera a cordón simple.

Poda: Royat.

Densidad de plantación: 4350 cepas/ha.

Vendimia: Manual en cajas de 18 kg.

Héroes: Ramón y Antonio cuidan de este viñedo con honestidad

Elaboración: Selección manual de los racimos. La uva entra despallada, y se estruja ligeramente. Se fermenta en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. El vino reposa en sus propias lías durante dos meses antes de ser embotellado. No sufre ningún proceso de clarificación para preservar sus cualidades.

Añada: Esta añada empezó con un invierno húmedo y caluroso. Lo siguió una primavera también húmeda y con temperaturas muy altas. El verano por su parte fue muy seco y caluroso, que provocó un adelanto general en la vendimia.

Fecha de vendimia: La vendimia se realizó entre los días 30 de Agosto y 14 de Septiembre.

Temperatura de servicio: 16/18°.
(Recomendamos dejar respirar todos nuestros vinos de Mencía).

Grado alcohólico: 12.4% vol.

Acidez total: 5.2 g/l.

Guarda recomendada: Hasta 2 años.
Consumir preferentemente durante el primer año.

Notas de cata: Tonos morados y rojos vivos, de capa media, limpio y brillante. Aromas frescos, de fruta roja fresca y flores blancas, combinado con hierbas de monte y recuerdos minerales. En boca es fresco, frutal y con tonos florales. Recuerdos balsámicos. Termina acompañado por una buena acidez.

Guía Peñín 2018: 88 puntos.

Guía de vinos de Galicia 2017: Oro.

