

ABADÍA DA COVA

tinto

ECOLÓXICO

2019

VARIEDAD DE UVA: MENCÍA

VITICULTURA: HEROICA, TODOS LOS TRABAJOS SE REALIZAN DE FORMA MANUAL

VIÑEDO: FINCA MOREDA

ORIENTACIÓN: SUR

ALTITUD: 380M

ARQUITECTURA: EN BANCALES

PENDIENTE: 24%

SUELO: GRANÍTICO-PIZARROSO, CON MUCHAS GRAVAS. ALTERNA CUBIERTA VEGETAL Y LABOREO

EDAD DE VIÑEDO: 35 AÑOS

CONDUCCIÓN: EN ESPALDERA A CORDÓN SIMPLE

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 4000 CEPAS/HA

VENDÍMIA: MANUAL EN CAJAS DE 18KG

ELABORACIÓN: FERMENTACIÓN EN ACERO INOX. CON BAZUQUEO CADA 12H

GRADO: 12,5% VOL.

PRODUCCIÓN: 2600 BOTELLAS

NOTA DE CATA: ROJO CEREZA CON RIBETES VIOLÁCEOS, FRUTA INTENSA, VIOLETAS Y TOQUES MINERALES, EN BOCA DESTACAN LAS FRUTAS ROJAS Y DE BOSQUE, GENEROSA ACIDEZ, NERVIO Y PROFUNDIDAD



RIBEIRA SACRA

DENOMINACIÓN DE ORIXE