



ABADÍA
DA COVA

ABADÍA DA COVA ECOLÓGICO

Cosecha: 2017.

Variedad de uva: Mencía .

Viticultura: Heroica en pendiente.
Todos los trabajos se hacen de forma manual.

Viñedo: Finca Moreda.

Orientación: Oeste.

Altitud: 380m.

Arquitectura: En pendiente.

Pendiente: 24%.

Suelo: Granítico-pizarroso, con muchas gravas.
Alterna cubierta vegetal y laboreo.

Edad del viñedo: 35 años.

Conducción: En espaldera a cordón simple.

Poda: Royat.

Densidad de plantación: 4000 cepas/ha.

Vendimia: Manual en cajas de 18 kg.

Héroes: El viñedo ha sido cuidado por Juan Carlos con el máximo esfuerzo y entrega por sus cepas.

Elaboración: La uva se selecciona manualmente y se despallila. El mosto fermenta a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable. El vino no se clarifica para mantener sus cualidades y reposa seis meses en depósito antes de embotellarse.

Añada: Este año se caracterizó por ser cálido y seco en general aunque durante la primavera las temperaturas sufrieron fuertes oscilaciones. A finales del mes de abril un importante descenso en las temperaturas afectó profundamente al viñedo que estaba muy adelantado. La humedad de los primeros días de agosto junto con un mes de septiembre fresco y algo lluvioso permitió una vendimia de excelente calidad un poco más temprana de lo habitual.

Fecha de vendimia: 19 de septiembre de 2017

Temperatura de servicio: 12/14°.

Grado alcohólico: 12.5% vol.

Acidez total: 5.4 g/l.

Guarda recomendada: Hasta 2 años.

El vino evolucionará favorablemente durante los dos primeros años.

Notas de cata: Tono rojo cereza con ribetes granates y violáceos, capa media, limpio y brillante. Aromas intensos a fruta roja y negra madura, con cierto toque balsámico y mineral, muy expresivo. En boca se muestra sabroso con cierta estructura, destaca la fruta madura y una acidez muy bien equilibrada.

