



ABADÍA
DA COVA

ABADÍA DA COVA AMARANTE

Cosecha: 2016.

Variedad de uva: Mencia y Merenzao.

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

Viñedo: A Granxa.

Orientación: Sur – Suroeste.

Altitud: 460m.

Arquitectura: en bancales.

Pendiente: 64%.

Suelo: Granítico con trazas de pizarra; con predominancia de limos y arenas. Posee cubierta vegetal seleccionada y espontánea.

Edad del viñedo: 35 años.

Conducción: En espaldera a cordón simple.

Poda: Royat.

Densidad de plantación: 4700 cepas/ha.

Vendimia: Manual en cajas de 18 kg.

Héroes: José Ramón y Manuel velan por esta viña con mucho respeto y atención.

Elaboración: Selección manual de la uva. A continuación se despallilla y estruja de forma leve. La uva Mencia se vinifica mediante un sangrado, macerando apenas seis horas; el Merenzao fermenta y macera a baja temperatura durante quince días. Se elaboran en depósitos de acero inoxidable independientes. Ambos vinos se ensamblan al finalizar fermentación y reposa por al menos tres meses en depósito.

Añada 2016: Año de alta pluviometría y temperaturas medias en los primeros seis meses. A partir de ahí, el año fue muy seco y caluroso. Ese clima favoreció una temprana y excelentes maduración. La vendimia se realizó entre el 6 y el 15 de Septiembre.

Temperatura de servicio: 8/10°.

Grado alcohólico: 12,4% vol.

Acidez total: 5,3 g/l.

Tiempo de guarda: Hasta 2 años.
Consumir preferentemente durante el primer año.

Notas de cata: Atractivo color rojo frambuesa de gran intensidad, limpio y brillante. Aromas a frutos rojos sobre un fondo floral, lácteos y caramelo rojo, muy fresco y especiado, con matices de regaliz y hierbas aromáticas. En boca es sedoso, frutal, con un excelente acidez. Tacto graso y sabroso, con un gran complejidad y volumen.

Guía Peñín 2018: 90 puntos.
*2º añada en el mercado del rosado de Abadia da Cova.

