



ABADÍA
DA COVA

ABADÍA DA COVA TINTO

Cosecha: 2017.

Variedad de uva: Mencía.

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

Viñedo: Fincas de A Granxa ver ficha, Pena Fión y O mineral.

Orientación: Sur – Suroeste.

Altitud: 460m.

Arquitectura: en bancales.

Pendiente: 38%-64%.

Suelo: Graníticos y pizarrosos, con diferentes cantidades de limos, arenas y arcillas.

Edad del viñedo: 25/70 años.

Conducción: En espaldera a cordón simple y sistema tradicional.

Poda: Royat y Guyot simple.

Densidad de plantación: 3100- 4700 cepas/ha .

Vendimia: Manual en cajas de 18 kg.

Héroes: José Ramón, Manuel, Fernando y Roberto, cuidan de estas cepas con mucha atención y respeto.

Elaboración: Se selecciona toda la uva de forma manual. Se despalilla y se efectúa un ligero estrujado. Se fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante diez días. El vino se remonta suavemente durante la fermentación y maceración. Reposará durante seis meses con sus lías.

Añada: Este año se caracterizó por ser seco y cálido con una primavera muy adelantada y temperaturas irregulares y extremas. En el mes de abril algún día la temperatura superó los 30 grados y a final de mes se dieron algunos episodios de fuertes heladas.

Después el mes de septiembre fue más fresco y con algunas lluvias lo que adelantó la vendimia y permitió que esta fuese de excelente calidad.

Fecha de vendimia: La vendimia se realizó entre los días 15 y 18 del mes de septiembre.

Temperatura de servicio: 12/14°.

(Recomendamos abrir media hora antes de su consumo para oxigenar).

Grado alcohólico: 13,1% vol.

Acidez total: 5,3 g/l.

Guarda recomendada: De 6 meses a 4 años. Después de unos meses de equilibrio en botella, el vino está listo para consumir. Se recomienda consumir en el primer o segundo año.

Notas de cata: Pendiente salida al mercado nueva cosecha.

Guía Peñín 2018: 91 puntos.

Guía de vinos, destilados y bodegas de Galicia 2017: Oro.

Wine & Spirits 2016: 91 puntos.

