



AÑO 2017

CEPA VELLA

Cosecha: 2017.

Variedad de uva: Mencía.

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

Viñedos: Finca Arrancada y parcelas de pequeños viticultores.

Orientación: Sur.

Altitud: 480m.

Arquitectura: En bancales.

Pendiente: 58%.

Suelos: De granito con trazas pizarrosas y esquistos.
Presenta cubierta vegetal.

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 sumo cuidado.

Elaboración: Se selecciona la uva de forma manual. Después se despallilla y estruja ligeramente. Se vinifica en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. El vino reposa en sus propias lías durante al menos dos meses antes de ser embotellado.

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 10 y 15 del mes de septiembre.

Temperatura de servicio: 12/14°.
(Recomendamos dejar respirar todos nuestros vinos de Mencía)

Grado alcohólico: 12.4% vol.

Acidez total: 5.19 g/l.

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

Notas de cata: Tonos rojos morados con un ribete púrpura, de capa media, limpio. Aromas a flores blancas, hierbas aromáticas y frutos rojos; fresco y elegante en boca, fruta fresca, con buena acidez y estructura, sabroso, con recuerdos balsámicos y toques especiados.

Guía Peñín 2018: 88 puntos.

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

