



AÑO 2017

A FUGA

Cosecha: 2017.

Variedad de uva: Mencía.

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

Viñedo: Finca Arrancada y parcelas de pequeños viticultores.

Orientación: Sur.

Altitud: 480m.

Arquitectura: En bancales.

Pendiente: 58%.

Suelo: De granito con trazas pizarrosas.
Presenta cubierta vegetal permanente.

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 honestidad
Elaboración: Selección manual de los racimos. La uva entra despallada, y se estruja ligeramente. Se fermenta en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. El vino reposa en sus propias lías durante dos meses antes de ser embotellado. No sufre ningún proceso de clarificación para preservar sus cualidades.

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 de Galicia 2017: Oro.

