



ABADÍA
DA COVA

ABADÍA DA COVA TINTO BARRICA

Cosecha: 2015.

Variedad de uva: Mencía.

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

Viñedo: Fincas de A Seara, A Igrexa y Brinco.

Orientación: Sur-Sureste.

Altitud: 310-430m.

Arquitectura: En bancales.

Suelo: Suelos de esquistos, pizarras y granito con variaciones en los niveles de limos, arenas y arcillas.

Pendiente: 45%-70%.

Edad del viñedo: 30/40 años.

Conducción: En espaldera a cordón simple, doble cordón y sistema tradicional.

Poda: Royat y Guyot simple.

Densidad de plantación: 3100-4700 cepas/ha.

Vendimia: Manual en cajas de 18 kg.

Héroes: Carlos, Roberto, Manuel y Fernando, dan lo mejor de sí para llevar estas viñas a una perfecta maduración, año tras año.

Elaboración: Selección manual de la uva. Despalillado, estrujado y fermentación en troncocónicos de roble francés de 4000 a 7000 litros. Posteriormente realiza una crianza sobre lías en barricas de roble francés, americano y centroeuropeo de 400L. El vino se embotella sin clarificar para preservar sus características naturales. Puede producir algún precipitado en botella que no altera sus cualidades.

Añada: Año con bastante lluvia en el invierno y una primavera más calurosa de lo habitual. El verano acentuó todavía más esta inercia, y las plantas terminaron sufriendo en determinados momentos. Sin embargo, el fruto obtenido fue de muy alta calidad. La vendimia se realizó entre el 7 y 14 de Septiembre.

Temperatura de servicio: 14/16°.
(Recomendamos abrir media hora antes de su consumo para oxigenar).

Grado alcohólico: 13.9% vol.

Acidez total: 5.7 g/l.

Guarda recomendada: De 1 a 8 años. Vino de largo recorrido. Es necesario esperar al menos un año para que el vino esté perfectamente equilibrado.

Notas de cata: Tono cereza picota, con ribetes rubíes, intenso, limpio y brillante. Aroma complejo e intenso, mineral, con fruta madura, fruta negra y roja; matices de café, tabaco y hierbas de monte. En boca es amplio y sabroso, con taninos maduros de elegante final y larga persistencia.

Guía Peñín 2018: 92 puntos.

Guía de vinos, destilados y bodegas de Galicia 2018: Oro.

XXIII Cata Ribeira Sacra 2107: Mejor vino de otras añadas.

Premio Gran Patrimonio Ribeira Sacra.

