

Minius Mencía

MARCA Minius

BODEGA Adegas Valmiñor

VARIEDAD Mencía

TIPO DE VINO Tinto

DENOMINACIÓN DE ORIGEN Monterrei

TEMPERATURA DE SERVICIO 15 °C

ELABORACIÓN. Vendimia manual en cajas de 17-18 kg. Mesa de selección. Despalillado y suave estrujado con los rodillos ligeramente abiertos para realizar una extracción suave y aumentar así la carga frutal. Maceración y posterior fermentación a 24°C en depósitos de acero inoxidable con dos remontados. Sangrado y prensado de las pastas en prensa neumática. Ligera micro-oxigenación antes de la fermentación maloláctica. Clarificación, estabilización por frío y posterior embotellado.

CATA. Color rojo granate, buena capa y ribete violáceo. Nariz de buena intensidad. Aromas primarios de frutos rojos, mora, casis, arándanos, notas de cacao y ligeros matices minerales. Boca de estructura media, buena untuosidad, taninos dulces y bien polimerizados, equilibrado, sabroso y un punto goloso; franco y fácil de beber, retrogusto intenso y afrutado.



PACKAGING DE CARTÓN

0,75 L

