

# ALMA3ONCE BARRICA 2019

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Ribeira Sacra

**SITUACIÓN:** Laderas de Pantón (Pombeiro)

**ORIENTACIÓN:** Sur, suroeste

**EDAD DE LA CEPAS:** más de 40 años de antigüedad

**VENDIMIA:** Selectiva y Manual

**VARIEDAD:** Mencía

**COSECHA:** 2019

**CRianza:** 6 meses en barrica de roble francés

**ALCOHOL:** 13%

**TEMPERATURA ÓPTIMA DE SERVICIO:** 16°C

## NOTAS DE CATA:

**Fase visual:** Color rojo granate bien cubierto. Capa alta. Aspecto limpio y brillante.

**Fase olfativa:** Limpio y con intensidad media alta. Aromas de fruta muy madura, compotada, combinados con notas de café, lácteos y tostados.

**Fase gustativa:** Suave entrada en boca, con notas a fruta madura, mineral, con una ligera acidez, teniendo un final de boca con taninos ligeros y amables. Persistencia en boca. Buena evolución en botella.

## ELABORACIÓN:

Maceración pre-fermentativa durante 18-24 horas a baja temperatura. Fermentación alcohólica (12-15 días) en depósitos inox a una temperatura controlada entre 22-28°C.

Tras el descube a limpio, la fermentación maloláctica comienza espontáneamente en barricas de roble francés de segundo uso donde permanece durante al menos 6 meses. En total, 311 días de elaboración que dotan a este vino de una personalidad propia.