

ALMALOLA 2022

ORIGEN: Ribeira Sacra

SITUACIÓN: Laderas de Pantón (Pombeiro)

ORIENTACIÓN: Sur, suroeste

VENDIMIA: Manual

VARIEDAD: Mencía (**Rosado**)

COSECHA: 2022

ALCOHOL: 12,5%

TEMPERATURA ÓPTIMA DE SERVICIO: 10°C

NOTAS DE CATA:

Fase Visual: Rosa fresa; muy limpio y brillante.

Fase olfativa: Intenso, aromático, con recuerdos de frutos rojos y fresón silvestre.

Fase gustativa: Fresco, de trago fácil, con excelente carga frutal. Final largo y balsámico.

ELABORACIÓN:

Maceración pre-fermentativa 48 h a 14°C. Posterior escurrido a limpio y desfangado estático durante 24 h. Fermentación alcohólica durante 10-12 días a temperatura controlada en torno a 16-18°C. Posterior descubado y maduración en depósito durante 6 meses.