

ALMAMADRE BARRICA 2017

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Ribeira Sacra

SITUACIÓN: Laderas de Pantón (Pombeiro)

ORIENTACIÓN: Sur, suroeste

EDAD DE LA CEPAS: más de 50 años de antigüedad

VENDIMIA: Manual con una rigurosa selección de los mejores racimos

VARIEDAD: Mencía 100% producción propia

COSECHA: 2017.

CRianza: 12 meses en barrica de roble francés y 12 meses en botella

ALCOHOL: 13,5%

TEMPERATURA ÓPTIMA DE SERVICIO: 16°C

NOTAS DE CATA:

Fase visual: Color rojo picota bien cubierto con reflejos violáceos. Capa alta. Aspecto limpio y brillante.

Fase olfativa: Nariz compleja y potente, con recuerdos de fruta roja combinados con notas tostadas y de torrefacto.

Fase gustativa: Sabroso, buena estructura. Sensación de fruta roja muy madura, teniendo un final de boca con taninos ligeros y amables. Compleja vía retro-nasal, llena de los matices de la nariz. Muy buena evolución en botella

ELABORACIÓN:

Tras una rigurosa selección de los mejores racimos, se realiza una maceración pre-fermentativa a baja temperatura. La fermentación alcohólica se lleva a cabo en depósitos inox a una temperatura controlada durante 12- 15 días. Tras el descube a limpio, la fermentación maloláctica comienza en barricas de roble francés de primer y segundo uso donde permanece durante 12 meses. Posteriormente, el vino permanece 12 meses más en botella.