

FICHAS DE CATAS

ALMANOVA 2021

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Ribeira Sacra

SITUACIÓN: Laderas de Pantón (Pombeiro)

ORIENTACIÓN: Sur, suroeste

VENDIMIA: Manual

VARIEDAD: Mencía

COSECHA: 2021

ALCOHOL: 13%

TEMPERATURA ÓPTIMA DE SERVICIO: 14°C

NOTAS DE CATA:

Fase visual: Color rojo cereza bien cubierto. Capa media. Aspecto limpio y brillante.

Fase olfativa: Intensidad aromática media alta. Gran complejidad, con recuerdos de frutos rojos. Varietal y expresivo.

Fase gustativa: Equilibrado, suave, frutal, con un final redondo y agradable. Taninos muy finos sin marcar en exceso.

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 a los pocos días.