

Chuzos de Punta 2020



D.O.P.: Ribeira Sacra, Subzona Amandi

VARIEDAD: 95% Mencía, 5% Merenzao

VIÑEDO

Viñas viejas de más de 50 años del Pago As Borreas, en Doade, en la Ribera del río Sil, cultivado en terrazas con una inclinación media del 45%.

Suelo: granito y pizarra. Altitud: 430 m. sobre el nivel del mar.

Clima: Microclima atlántico

VIÑADOR: Ramón Marcos

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia en la 2ª semana de septiembre. Manual, en cajas que son transportadas a través de raíles debido a la fuerte inclinación del terreno. Por eso a esta viticultura se le llama con todo merecimiento “viticultura heroica”. Mesa de selección y elaboración tradicional en depósitos inox. de pequeña capacidad, con control de temperatura.

Crianza parcial durante 6 meses en barrica de roble francés.

GRADO ALCOHÓLICO: 13%

PRODUCCIÓN: 732 botellas

CATA

Vista: Color cereza, ribete violáceo, brillante y de buena capa

Nariz: Aromas de fruta roja (fresa, frambuesa), con notas de frutas del bosque, hierbas de monte y lácteos.

Boca: Fresco, equilibrado y fácil de beber. Suave y untuoso. Fruta madura y recuerdos especiados. Ligero y elegante.

MARIDAJE

Pescados azules, guisos de carne, caza menor, cerdo ibérico, quesos, ensaladas, jamón y embutidos.

PRESENTACIÓN:

Botella borgoña de 75 cl. Corcho natural. Cápsula complejo plata.

Etiqueta papel Tintoretto Gesso ecológico con tintas al agua.

Cajas de cartón de 6 botellas.

CONSUMO: Desde ahora hasta 2025

AUTÉNTICOS VIÑADORES

info@autenticosvinadores.com | www.autenticosvinadores.com

 @autenticosvinadores