

Nombre del vino: Casa de Outeiro Mencía



Tipo de vino: Tinto Joven

Zona de producción: Ribeira Sacra, Subzona Riberas del Miño

Cosecha: 2020

Calificación DO cosecha: Muy buena

Varietades de uva empleada: 100% Mencía

Tipo de botella: Borgoña

Cajas y botella: Caja de 6 botellas de 75 cl.

Grado alcohólico: 14°

Acidez Total: 5,01

pH: 3,83

Acidez volátil: 0,52

SO2L/T: 90

Contacto

+34 637 89 58 31

hola@casadeouteiro.com

casadeouteiro.com

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

La producción de uvas en la Ribeira Sacra es conocida como Viticultura Heroica ya que las pendientes en las que se plantan los viñedos hacen el trabajo muy difícil y al mismo tiempo hay poca posibilidad de mecanización.

La influencia de los ríos Sil y Miño generan un micro clima ideal para la producción de uvas. Las lluvias de invierno y primavera aseguran el agua suficiente para que las plantas tengan un crecimiento armónico y suficiente. Las producciones naturalmente son equilibradas y normalmente bajas.

Los suelos de formación de piedra hace que la constitución sea completamente distinta a cualquier otra zona productora que no se han generado por la erosión como en otras regiones sino que se han ido formando por la misma degradación de la piedra pizarra. Los pH de los suelos son ácidos y no alcalinos como en la mayoría de las regiones del mundo, hay poca arcilla y básicamente responden a la degradación de la roca que se ha ido transformando en granito y arena.

Influencia del Cantábrico y Atlántico: el comportamiento del clima es único ya que hay una influencia marítima fuerte y gracias a esto podemos llamar a los vinos obtenidos *Cool Wines* o vinos de climas fríos. Esta incidencia agrega un condimento poco experimentado ya que las noches son frescas y los días cálidos pero no como en las zonas más continentales. Naturalmente las uvas presentan acidez natural elevada y pH bajos.

La Ribeira Sacra: es una zona que combina características únicas poco comunes y seguramente todos estos factores bien manejados ofrezcan vinos de una identidad que sorprenda a los consumidores exigentes del mundo.

Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de uvas procedentes de parcelas de la subzona de Riberas del Miño. Una parte del vino permanece en los depósitos de acero y otra parte pasa una etapa en barricas de roble francés. Meses después, se realiza la mezcla para su posterior embotellado.

NOTAS DE CATA

La Mencía es una de las uvas más antiguas que pueden encontrarse en la Ribeira Sacra. Su color, rojo violáceo intenso, recuerda a la frambuesa. Los aromas salvajes, a flores, hierbas, frutos rojos con un breve paso por toneles de roble europeo y americano transforman este vino en algo único que destaca por su complejidad. En boca es estructurado pero fresco, taninos presentes pero elegantes. Sorprende la mineralidad y acidez proveniente del mismo terruño.