

VINOS DE PARROQUIA: PENA DO CORVO, MENCÍA



Tipo de vino: Tinto

Zona de producción: Sub-Zona Quiroga-Bibeí, Ribeira Sacra

Cosecha: 2023

Calificación DO cosecha: Aún no se ha establecido

Variedades de uva empleada: Mencía y otras variedades

Producción total: 3.300 litros

Tipo de botella: Borgoña

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

Grado alcohólico: 13%

Acidez Total: 5 g/L

pH: 3,8

Acidez volátil: 0,55 g/L

SO2 libre: 25 mg/L

Contact

+34 618 177 919

hola@casadeouteiro.com

casadeouteiro.com

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Pena do Corvo toma su nombre de la antigua fortaleza que se erigió sobre un agujero excavado por los romanos en la montaña de Montefurado. Este vino de parroquia busca demostrar todo el potencial de las mejores zonas vitivinícolas dentro de la subzona de Quiroga-Bibeí.

Las uvas, provenientes de una viticultura meticulosamente cuidada, crecen en suelos predominantemente compuestos de esquistos y pizarras rojas. Tras una cuidadosa preselección de racimos en viñedo, en bodega se fermentaron por separado dos parcelas contiguas, debido a su maduración fenólica y perfiles aromáticos distintos: una parte se desarrolló en semimaceración carbónica, con gran parte de las uvas sin estrujar, mientras que la otra se hizo con las uvas estrujadas.

La fermentación se llevó a cabo a temperatura controlada, sin sobrepasar los 25°C. Tras la fermentación maloláctica, ambos depósitos se clarificaron y ensamblaron para obtener una mayor complejidad en el vino. Finalmente, se realizó una maduración en depósitos de acero inoxidable, preservando toda la frescura de la fruta, antes de embotellar en atmósfera inerte.

NOTAS DE CATA

Visual: Capa alta de color rojo picota.

Olfativa: En nariz, expresa claramente el terroir de esta zona única, con aromas de fruta roja (cereza) y sutiles notas de fruta negra. Destaca una presencia mineral notable, con matices ahumados característicos de su suelo pizarroso.

Gustativa: En boca, sobresale por el equilibrio entre un tanino muy redondo y agradable, la acidez y el grado alcohólico. Tiene un paso por boca aterciopelado, con una elegancia y persistencia destacadas.