

VINOS DE SUBZONA: CASA DE OUTEIRO, MENCÍA



Tipo de vino: Tinto

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

Cosecha: 2023

Calificación DO cosecha: Aún no se ha establecido

Varietades de uva empleada: Mencía y otras variedades

Producción total: 10.000 botellas

Tipo de botella: Borgoña

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

Grado alcohólico: 13%

Acidez Total: 5,2 g/L

pH: 3,63

Acidez volátil: 0,4 g/L

SO2 libre: 25 mg/L

Contact

+34 618 177 919

hola@casadeouteiro.com

casadeouteiro.com

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Casa de Outeiro es un vino tinto elaborado con uvas seleccionadas de distintas parcelas en la subzona de Quiroga-Bibeí.

Aunque predomina la variedad Mencía, un pequeño porcentaje de variedades como Tempranillo, Garnacha, Caíño, Sousón y Brancellao aporta un carácter único. Los racimos seleccionados en viñedo se despallilan y estrujan en bodega, con un rápido enfriamiento de la pasta.

La fermentación alcohólica se realiza a temperaturas controladas entre 22-25°C, preservando así la frescura de la fruta. Tras la fermentación maloláctica, el vino se clarifica y se ensamblan los mejores depósitos, reflejando el potencial de los diversos suelos de Quiroga.

NOTAS DE CATA

Visual: En copa, se presenta con un intenso color rubí de capa alta y reflejos púrpuras.

Olfativa: En nariz, ofrece una explosión de frutas, inicialmente de fruta negra como mora y arándano, y luego, al agitar la copa, surgen aromas de fruta roja ácida, característicos de las variedades ancestrales gallegas. Se percibe también un carácter herbal, con notas de monte bajo.

Gustativa: En boca, destaca una acidez bien marcada y taninos crujientes, equilibrados con el grado alcohólico. El vino es persistente y largo, gracias a su gran potencia aromática.