

Nombre del vino: Meco Mencía. Viño de Romería



Contact

+34 618 177 919
hola@casadeouteiro.com
casadeouteiro.com

Tipo de vino: Tinto Joven

Zona de producción: Ribeira Sacra

Cosecha: 2021

Calificación DO cosecha: Muy buena

Variedades de uva empleada: Mencía

Tipo de botella: Borgoña

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

Grado alcohólico: 13°

Acidez Total: 4.8

pH: 3,76

Acidez volátil: 0,53

SO2L/T: 38/81

CARACTERÍSTICAS DE LA ZONA

La Ribeira Sacra es conocida por su Viticultura Heroica ya que las pendientes en las que se plantan los viñedos hacen el trabajo muy difícil obligan a la disposición en bancales 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. La producción es naturalmente equilibrada y normalmente baja.

Los suelos de formación de piedra hacen que la constitución sea completamente distinta a cualquier otra zona productora, ya 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 todos estos factores bien manejados ofrecen vinos de una identidad que va a sorprender a los consumidores exigentes del mundo.

CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN:

Una vez la uva llega a nuestra Bodega hacemos una selección manual eliminando las uvas que no reúnen la calidad óptima.

Ya en el depósito comenzamos a enfriar para controlar el inicio de la fermentación, al mismo tiempo hacemos los primeros remontajes para extraer el color antes que se inicie la fermentación alcohólica, clave para que nuestros vinos tengan una capa alta y estos colores tan intensos.

La acidez es natural y no es necesario corregirla. Usamos una levadura seleccionada del tipo bayanus para asegurar el final de fermentación. La clave de la calidad de este vino son los remontajes y el momento de descube, como explicamos a continuación.

Durante la primera etapa de la fermentación realizamos remontajes periódicos y ya sobre el final bajamos la intensidad de los mismos. El descube lo realizamos antes que termine de fermentar para así finalizar la fermentación sin orujo buscando obtener y conservar la fruta primaria. Todo este proceso se desarrolla a 22°C.

Ya descubado el vino es sometido a la fermentación maloláctica que la realiza en forma completa. Luego parte del vino un 15% pasa por madera 3 meses y el 85% es solo fruta.

NOTAS DE CATA

Nariz: frambuesa y frutos rojos, violetas, aromas florales.

Visual: capa media, limpio y brillante. Bordes violáceos.

Boca: fresco y de paso fácil. Estructura media y acidez controlada. Retrogusto agradable y largo.

Contact

+34 618 177 919
hola@casadeouteiro.com
casadeouteiro.com