



JVLIVS

SITUACIÓN

Pantón-Lugo

D.O.

Ribeira Sacra

SUBZONA

Ribeiras do Miño

COSECHA

2015

VENDIMIA

Manual

VARIEDAD

Mencía

PRODUCCIÓN

2.677 Botellas

ORIENTACIÓN DEL VIÑEDO

Sur

OROGRAFÍA

Fuertes Laderas en Bancales

ALCOHOL

12,5°

ELABORACIÓN

Vendimia a mano en caja de 15 kg. Los racimos pasan por la mesa de selección y se introducen las uvas con raspón en fudres de roble francés. Fermentación con levaduras autóctonas.

CRIANZA

11 meses barrica de roble francés.

NOTA DE CATA

Color rojo picota con ribete morado. Notas de frutos, fresa, frambuesa, mora. Notas herbáceas y de madera palo santo, musgo, vainilla, pimienta negra. Buena estructura, fresco y profundo.