

# DOS 2016



40% Mencia, 25% Brancellao, 25% Merenzao y 10% Garnacha Tintorera

## VIÑEDO

Una mezcla plurivarietal de cepas viejas en el lado del Miño de la Ribeira Sacra en Sobrecedo, con más influencia Atlántica, de suelos esquistosos. El resultado es un vino con estructura, taninos relativamente robustos y complejidad, que mantiene la frescura.

## AÑADA

2016 fue un año complicado para muchas partes de la Ribeira Sacra, pero en las zona más frescas como el norte del Miño, las uvas estaban de calidad excelente. La vendimia ocurrió en el 25 de septiembre, con uvas sanas. Las uvas se seleccionaron y cortaron a mano en pequeñas cajas de 18kg.

## VINIFICACION

Los racimos fueron seleccionados a

mano antes de despalillar parcialmente y se pisaron con pies en tres toneles abiertos para fermentar. La maceración duró 14 días, con unos pisados más, bazuqueos gradualmente más suaves, y por fin regados con un capacho para mojar el sombrero.

Después del prensado, el vino se decantó y fue trasegado a una barrica de 225L y una de 500L, donde la crianza duró ocho meses sin trasegar.

<u>Alcohol</u>	<u>12.5%</u>
<u>pH</u>	<u>3.7</u>
<u>Total Acidity</u>	<u>4.6 g/L</u>
<u>Residual Sugar</u>	<u>0.2 g/L</u>
<u>Volatile Acidity</u>	<u>0.6 g/L</u>