

# DOS 2017



60% Mencia, 20% Garnacha Tintorera , 10% Merenzao, 5% Tempranillo y 5% Jerez

## 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

El año 2017 sufrió una helada primaveral, pero en las zonas más frescas de la Ribeira Sacra como en Sobrecedo, la cepas no fueron afectados por brotar más tarde. El verano fue largo y seco, lo que permitió que las uvas maduraran en condiciones óptimas. Vendimiamos el día 18 de septiembre con uvas maduras y sanas. Las uvas se seleccionaron y cortaron a mano en pequeñas cajas de 18kg.

## VINIFICACIÓN

Mantuvimos un 25% de los racimos enteros, y fermentamos en inoxidable después del estrujado parcial. La fermentación fue gradual, con un pico de 28° sin necesidad de placas de frío, y tres semanas de maceración suave antes de prensar. El vino fue pasado a tres barricas neutras de 400L, 300L y 225L durante diez meses antes de mezclar para embotellar. Resulta un vino complejo con estructura para aguantar tiempo en botella por años.

<u>Alcohol</u>	<u>11.8%</u>
<u>pH</u>	<u>3.8</u>
<u>Acidez Total</u>	<u>4.8 g/L</u>
<u>Azúcares</u>	<u>0.2 g/L</u>
<u>Acidez Volátil</u>	<u>1.0 g/L</u>