

DOS 2019



60% Mencía, 20% Garnacha, 10% Merenzao, y un poco de Tempranillo, Godello, y 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

Un ataque de black rot en la primavera afectó muchos racimos y dejaba las cepas con muy poca carga. Per el verano fue largo y cálido, lo que permitió que las uvas que quedaban maduraban en condiciones óptimas. La vendimia sucedió en dos pasos: primero el día 16 de septiembre con la mencía, merenzao y godello que maduran antes, y 12 días después para la garnacha tintorera y jerez.

VINIFICACIÓN

Los dos fermentaciones ocurrieron en toneles de 500L y se pisaron con pies, sin sulfuroso. La maceración de la mencía duró 16 días mientras la de garnacaha duró 10 días. Después de prensar, las dos fueron combinados en una barrica de 400L para la crianza por diez meses.

Como siempre, las uvas fueron pisados con pies y bazuqueos fueron hecho con un palo de castaña o con manos para mojar el sombrero.

Alcohol	11.8%
pH	3.5
Acidez Total	7.2 g/L
Azúcares	0.0 g/L
Acidez Volátil	1.2 g/L