

DOS 2020



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. Pero el verano fue largo y cálido, lo que permitió que las uvas que quedaban maduraban en condiciones óptimas. La vendimia sucedió el día 13 de septiembre. Las uvas se seleccionaron y cortaron a mano en pequeñas cajas de 18kg.

VINIFICACIÓN

La fermentación ocurrieron en tonel abierto de 600L y se pisaron con pies, sin sulfuroso. La maceración duró 18 días con bazuqueos de un palo de castaña o con manos para mojar el sombrero. Después de prensar, se pasó a una barrica de 400L para la crianza de ocho meses.

<u>Alcohol</u>	<u>12.9%</u>
<u>pH</u>	<u>3.9</u>
<u>Acidez Total</u>	<u>4.6 g/L</u>
<u>Azúcares</u>	<u>0.1 g/L</u>
<u>Acidez Volátil</u>	<u>0.9 g/L</u>