

# ROSA NEGRA 2019



90% Mencía y 10% Godello

## VIÑEDO

Las uvas proceden de una parcela situada en las cuestas del valle de Quiroga, con vistas al Sil. El viñedo fue plantado hace unos 40 años en un sitio privilegiado, y el viticultor es un gran amigo.

## AÑADA

El verano fue largo y cálido en Quiroga, lo que permitió que las uvas maduraban en condiciones óptimas. La falta de demasiado humedad dejaba las uvas sanas, y las uvas de este viñedo guardan su acidez, que es un factor muy importante para este estilo de vino. La vendimia ocurrió el día 19 de septiembre, cortaron a mano en cajas de 18kg.

## VINIFICACIÓN

Todas las uvas fueron pisados conjuntos en un tonel abierto, y maceró 18 horas antes de meter en la cesta de la prensa. El mosto se decantó antes de un trasiego a las barricas para fermentar. Después de la fermentación, 75% pasó la crianza en una barrica de 225L y lo demás se quedó en inox.

El maceración corto aporta color, textura y cuerpo, sin sacrificar frescura ni elegancia. Un rosado oscuro o tinto ligero?

<u>Alcohol</u>	<u>11.5%</u>
<u>pH</u>	<u>3.3</u>
<u>Acidez Total</u>	<u>6.9 g/L</u>
<u>Azúcares</u>	<u>0.2 g/L</u>
<u>Acidez Volátil</u>	<u>0.6 g/L</u>