

Bodegas Gallegas Rectoral De Amandi (2017)

IDENTIDAD



Bodega	Bodegas Gallegas
Nombre	Rectoral De Amandi
Año	2017
Ubicación	España > Galicia > Ribeira Sacra
Categoría	Vino Tinto
Precio	5,26 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	12.50 %
Acidez	5.50 g/l
Azúcar	2.20 g/l

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Las uvas vendimiadas, despalilladas y estrujadas, crean una pasta mezcla de mosto, pulpa de granos y hollejos que es introducida en un depósito de acero inoxidable manteniendo una temperatura constante de 25°C.

Tras la fermentación alcohólica y maloláctica, con el objetivo de suavizar el vino, hasta su embotellado, el vino es sometido a diferentes trasiegos con el objetivo de ir eliminando turbideces, y es continuamente examinado y corregido en sus niveles de sulfuroso para su correcta conservación.

COMENTARIO

Comentario La D.O. Ribeira Sacra, o los vinos mencía, proceden de las viñas están dispuestas en un sistema de escalones de piedra llamados socialcos, y datan de la época romana. Los romanos ya tenían en gran aprecio estos caldos, que son afrutados y de gran presencia, ideales para disfrutar con carnes, y se decía que una de las variantes de este vino, el amandí, se le llevaba al César desde la Gallaecia romanizada.

Premios:

Medalla de Oro - Concurso Mundial de Bruselas 2017 - añada 2016

Medalla de Bronce - Premios Decanter 2017 - añada 2016

Medalla de Bronce - Concurso Internacional Wine 2017 - añada 2016



Bodegas Gallegas Rectoral De Amandi (2017)

CATAS (1)

Fecha **20 de febrero de 2019**
Catador Curso De Cata
Puntuación 89.0
Platos Ideal para acompañar unas fabes con almejas
Notas Es un vino de un bonito color cereza con ribete violáceo. En nariz presenta un intenso aroma a fruta madura, fino y distinguido, reforzado por los varietales propios de la uva Mencía. En boca es intenso y equilibrado, con vía retronasal muy intensa que le confiere una elegancia peculiar.
Visual Color rojo cereza con ribete rojo con ribete violáceo. Capa baja. Limpio y brillante
Olfato Buena intensidad aromática, con buenas aromas florales y de fruta madura a copa parada
Boca En boca es intenso y equilibrado, con vía retronasal muy intensa que le confiere una elegancia peculiar.

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
20/2/19	Consumido		
20/2/19	Consumido		