

Maruxa (2018)

IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Virgen del Galir
Nombre	Maruxa
Año	2018
Uvas	Mencia (100 %)
Ubicación	España > Galicia > Valdeorras
Categoría	Vino Tinto
Precio	6,75 €



BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Color	Rojo Oscuro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.00 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Vinificación: Maceración de las uvas en nevera frigorífica y en depósito 48 horas previas a la fermentación alcohólica. Despalillado y no estrujado de la uva para favorecer los aromas primarios. Fermentación con levadura autóctona.
-------------	--

VIÑEDO

Viticultura	Nombre: Valdemio y Valderrosal.
	Cosecha: Vendimia manual en cajas de 15 kilogramos durante la segunda quincena de septiembre.
Tierra	Suelo: Laderas de suelos franco arcillosos y pizarra.

REFERENCIAS

Web <https://virgendelgalir.com/>

COMENTARIO



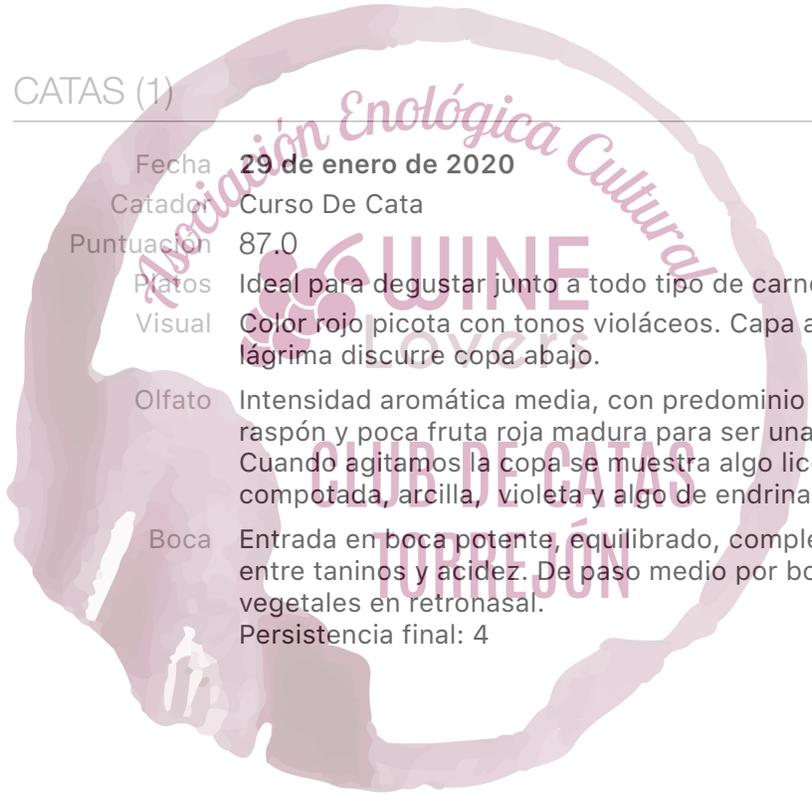
Maruxa (2018)

Comentario En pleno corazón de Valdeorras, a pocos metros del río Sil, se encuentra Virgen del Galir, un proyecto joven a los pies del Camino de Santiago.

Emplea para la elaboración de sus vinos las uvas procedente de sus casi 20 microparcels, que raramente exceden la hectárea de extensión.

La altitud de las mismas sobre el nivel del mar, superior a los seiscientos metros, se suma a los clásicos suelos pizarrosos y graníticos de la zona, en forma de bancales, que le confieren al proyecto una identidad autóctona.

CATAS (1)



Fecha	29 de enero de 2020
Catador	Curso De Cata
Puntuación	87.0
Platos	Ideal para degustar junto a todo tipo de carnes, guisos y quesos.
Visual	Color rojo picota con tonos violáceos. Capa alta. Limpio y brillante. Bonita lágrima discurre copa abajo.
Olfato	Intensidad aromática media, con predominio de aromas vegetales, mucho raspón y poca fruta roja madura para ser una Mencia. Cuando agitamos la copa se muestra algo licoroso, notas de fruta negra compotada, arcilla, violeta y algo de endrinas.
Boca	Entrada en boca potente, equilibrado, complejo. Buena compensación entre taninos y acidez. De paso medio por boc con presencia de notas vegetales en retronasal. Persistencia final: 4

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
29/1/20	Consumido	6.75 €	Curso de Cata 2019 /20
29/1/20	Consumido	6.75 €	Curso de Cata 2019 /20