

Encanto selección 2022



Añada	2022
Bodega	Vinos de Arganza
Den.origen	VT Castilla y León
Uvas	Mencia
Fecha de cata	14/02/24
Tipo de vino	Tinto joven
Precio	4,49 €

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

No hemos encontrado información de la elaboración, en principio es una Mencía joven

Análisis enológico

Alcohol: 13,5%

Fases de la cata:

Visual

De color rojo picota madura y ribete cardenalicio que denota su juventud. Capa media-alta y lágrima intensa, glicérico pues

Olfativa

Bastante intenso aromáticamente, al servir aparecen aromas vegetales propios de la mencía, da aromas a mora y frutos rojos, algunos toques a mina de lápiz y metálicos, también aparecen débiles aromas lácticos de la fermentación. Dejándolo reposar aparece algún toque a cacao que hace sospechar que haya tenido algún paso por madera.

Boca

Tiene una entrada salina con algo de astringencia y una acidez controlada, ligero amargor final, lo que hace que el vino sea largo, es persistente y tiene cierta estructura

Notas

90 puntos Peñin, interesante relación calidad precio