

Val de Galir Mencía 2021



Añada	2021
Bodega	Virgen del Galir
Den.origen	Valdeorras
Uvas	Mencía, en coupage de pequeña proporción de Souson, Brancellao y Garnacha tintorera
Fecha de cata	14/02/25
Tipo de vino	Tinto roble
Precio	9,99€
Puntuación	

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Elaborado con uvas de parcelas situadas en bancales, situadas en el Val del Galir. Al estar en bancales, se asegura una óptima retención de aguas pluviales para favorecer el enraizamiento y la captación de materia orgánica. Los terrenos están orientados al sur y a una cota de 500 metros, son franco arcillosos y pizarrosos en profundidad.

Vendimia manual en cajas de 15 Kg, maceración en frío en cámara frigorífica y en depósito durante 48 horas, previas a la fermentación alcohólica. Despalillado, pero no estrujado para favorecer los aromas de la fruta. Se fermenta en depósitos pequeños de 6000 litros de acero inoxidable. Un tercio de la fruta se fermenta con raspón.

Crianza durante 9 meses en barricas de 500 litros.

Análisis enológico

Alcohol: 13%

SO₂ libre/total : 25/70

Acidez

pH: 3,5

Acidez Volátil: 0,6

Acidez Total: 5,7

Fases de la cata:

Visual

Color rojo picota madura con ribete cardenalicio avanzado, de capa media, limpio y brillante y lágrima intensa

Olfativa

Es un vino muy aromático, con aromas a cereza, fresa, grosella, ciruelas negras, presenta notas carnicas y a pimienta negra y ligeros toques animales

Boca

Entrada salina y astringente, tiene una acidez alta para ser mencía, denso en boca, amargor final, es largo y persistente.