

Via Stellae Mencía 2019



Añada	2019
Bodega	ViniGalicia
Den.origen	Ribeira Sacra
Uvas	Mencía
Fecha de cata	14/02/24
Tipo de vino	Tinto barrica
Precio	
Puntuación	

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Vía Stellae se elabora a partir del estrujado de uvas de la variedad mencía.

Después se fermenta a una temperatura de 25°C para respetar la extracción de aromas varietales y de la materia colorante. Antes del embotellado se realiza una filtración amicróbica con objeto de eliminar los microorganismos existentes, consiguiendo de esta manera un vino estable y de calidad.

Análisis enológico

Alcohol: 12,5%

Fases de la cata:

Visual

Color rojo picota madura con ribete ya tirando a teja, capa media y lágrima intensa. Limpio y brillante

Olfativa

En nariz es un vino que no se presenta muy intenso, notas a caramelo, a flors azules como la violeta y fruta licorosa, aromas a fresa, regaliz, sotobosque, aparecen notas micológicas, algo alcoholico, aromas herbaceos y a petricor.

Boca

En boca el vino esta bastante plano, tiene una entrada salina y una acidez marcada, sabores a ciruela madura, poco amargor final, lo que hace que no sea largo, la persistencia es baja.

Notas

Aparece un poco evolucionado