

Lalama 2020



Añada	2020
Bodega	Dominio do Bibei
Den.origen	Ribeira sacra
Uvas	Mencía, Sousón, Brancellao, Mouratón (Juan García) y Garnacha
Fecha de cata	13/03/24
Tipo de vino	Tinto
Precio	17,55 €

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Descripción: Viñedos situados a una altitud entre los 300 y los 700 metros. Exposición predominantemente oeste. Sistema de conducción en espaldera y vaso. Entre 1.000 y 1.500 gramos por cepa.

Superficie 23 hectáreas.

Edad Entre 24 y 100 años.

Suelo Diferentes tipos entre los que destacan los de pizarra, arcilla y granito.

Clima Atlántico.

Cosecha Vendimia manual en cajas de 10 kilogramos. Se realizó entre el 5 de septiembre y el 12 de octubre.

Vinificación Uva refrigerada durante 24 horas a 2 °C. Selección manual racimo a racimo en viñedo y bodega. Los granos se despalillaron totalmente. Maceración prefermentativa de 2 días. Fermentación alcohólica en tanques troncocónicos de madera de 25, 35 y 45 hectolitros. Bazuqueos manuales. Descube manual. Maloláctica espontánea en barricas de 300 litros.

Envejecimiento Crianza de entre 15 y 18 meses eses en barricas de roble francés de varios usos. El vino permaneció durante 3 meses en depósitos troncocónicos de roble de 45 hectolitros. Estabilizado con el frío del invierno.

Embotellado

Una vez embotellado, el vino permaneció descansando en el botellero durante 5 meses antes de salir al mercado.

Obtenido de Bodeboca

Análisis enológico

Alcohol: 13,5%

Fases de la cata:

Visual

Color rojo picota y ribete violáceo, capa media. Limpio y brillante

Olfativa

Muy agradable en nariz, intensidad aromática alta, destacan los aromas a fruta madura roja como la fresa y negra. Aparece la violeta y el caramelo

Boca

En boca decaen las expectativas que daba la nariz, entrada sávida y correcta tanicidad, aparece la ciruela y la avellana, acidez equilibrada y amargor herbáceo final muy marcado, es un vino largo