

PACO

Mencía

Vino joven lleno de fruta y flores que nace a las orillas del Sil y representa a la perfección la variedad Mencía.

Info

D.O. Valdeorras

Los viñedos tienen una edad media de entre 13 y 19 años y se cultivan en terrenos franco-arenosos de origen granítico.

Fermentado con sus ollejos en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada, con maceración prefermentativa para la extracción de color durante la primera semana a 6°C.

Temperatura de servicio: 12°C - 15°C

Fase Visual

Color cereza picota intenso, de capa media-alta con ribetes violáceos.

Fase Olfativa

Intensos aromas con expresión de frutos rojos, mermelada de frutas del bosque, toques florales y final balsámico.

Fase Gustativa

En boca es elegante, fresco y frutal, con final balsámico y mineral, con un buen equilibrio de alcohol y acidez.

