



# PACO

by Paco&Lola  
**MENCIA**

Viño xoven cheo de froitas e flores que nace nas orillas do Sil e representa a perfección a variedade Mencía.

## Info

D.O. Valdeorras.

Fermentado coas súas peles en deposito de aceiro inoxidable a temperatura controlada, con maceración prefermentativa para a extracción de cor durante a primeira semana a 6ºC.

Temperatura de servicio: 12ºC - 15ºC

## Fase visual

Cor cereixa picota intenso, de capa media-alta con ribetes violáceos.

## Fase olfactiva

Intensos aromas con expresión de froitos vermellos, marmelada de froitos do bosque, toques florais e final balsámico.

## Fase gustativa

En boca é elegante, fresco e afroitado, con final balsámico e mineral, cun bo equilibrio de alcohol e acidez.

