Finca Cuarta

RIBEIRA SACRA
Denominación de Origen

1,5L

Mencía
13% Vol.

Autor
Ruben Moure

Vino de autor elaborado con uva seleccionada 100% mencia, procedente de cepas de mas de 50 años y que nunca sobrepasan los 3.000 kg. Hectaria de producción.
En elaboración usamos las mas modernas técnicas, se enfría la pasta a 5ºC con nieve carbónica a la máxima extracción de antocianos, para asegurar una mayor estructura fenólica. Posteriormente se lleva a cabo la fermentación alcohólica (duración aproximada 15 días) una vez terminado este proceso el vino pasa a madera (barrica de 225 l. de capacidad de roble francés, americano y ruso.) donde se produce la fermentación maloláctica, permaneciendo aquí unos 5 meses dependiendo de la decisión del enólogo.

CATA:
Color rojo picota. Capa media alta y con ribete violáceo muy intenso.
Compleja notas a tostado debido al pase por madera, fruta roja muy intensa.
En boca es muy estructurado con recuerdos a café y tofe fruta roja madura.
Largo y persistente.