

TERRAS DO CIGARRÓN

- MENCÍA - MERENZAO -

Se escuchan a lo lejos los estruendos de los cencerros, que anuncian la llegada de “O Entroido”. Ataviados con sus trajes y zamarra en mano, los cigarrones, protagonistas de las fiestas, recorren las calles y llenan la ciudad de color y alegría. Son el símbolo de estas tierras, las “Terras do Cigarrón”.

Terras do Cigarrón Tinto es un coupage de las dos variedades de uva tintas preferentes de la D. O. Monterrei, Mencía y Merenzao. La uva con la que se elabora este vino procede de viñedos esparcidos en la ladera y el valle de Monterrei, con una variedad de suelos de granito, esquistos y sedimentarios. Tras el despalillado de la uva, se realiza una maceración pre-fermentativa a 12°C para potenciar las notas frutales. Durante la fermentación se hace una extracción muy suave para mantener la frescura, delicadeza y exaltar la tipicidad de sus variedades. Posteriormente se procede con la fermentación maloláctica y realiza una crianza en acero inoxidable.

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Rojo cereza, de capa media y con reflejos violáceos.

FASE OLFATIVA

Intensidad media-alta, con notas de fruta silvestre del bosque (mora, frambuesa), florales (violetas) y especias.

FASE GUSTATIVA

Entrada en boca fresca y equilibrada con un paso largo. En retronasal destacan las notas frutales de la variedad. Fresco y con tanino pulido.

FICHA TÉCNICA



D.O.: Monterrei.

TIPO DE VINO: tinto.

AÑADA: 2021.

VARIETAL: mencía y merenzao.

GRADO ALCOHÓLICO: 11,5% Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18°C.

MARIDAJE: carnes rojas y blancas, pescados azules, arroces, estofados, embutidos y pastas.

