CASAL DE FURCOS
ROCIO

Mencía 100%

VALDEORRAS
DENOMINACIÓN DE ORIXE

VIÑEDOS:
Uva seleccionada de los viñedos de **Agro, Almaciga y Pousadoiro:** Clon 70 Mencía, raíz Richter 110 y 197-17, y 10-15 años de antigüedad. Espaldera 2,60-2,70 x 1,20 m. Altitud 410-460 m sobre el nivel del mar.
Producción limitada a un máximo de 8.000 kilos por hectárea.
Ubicados en parajes de Córgomo de Valdeorras, asentadas en la media ladera con orientación sur-este y formadas por una combinación de suelos arcilloso-calcáreos con elementos de pizarras férreas.

VENDIMIA:
Vendimia a mano en cajas de ventiladas de 18 kilos durante la segunda quincena de Septiembre. Rigurosa vendimia a primera hora de la mañana e inmediato traslado a la bodega para que la uva llegue a las temperaturas más bajas posibles.

ELABORACIÓN:
100% Mencía con una primera selección de uva en campo y una posterior y minuciosa segunda selección de uva en bodega. Maceración prefermentativa en frío y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (25°C) durante 15 días, con remontados diarios.Sí se realiza fermentación maloláctica.

NOTA DE CATA:
Vista: Rojo cereza con ribetes violáceos, limpio e intenso.
Nariz: Aromas de fruta silvestre (frambuesas, moras), florales (violetas), lácteos y ligeras notas de regaliz.
Boca: Sabroso en boca, con carga frutal, equilibrado y elegante retronasal. Larga persistencia frutal.

PACKAGING:
Caja de 12 botellas de 75 cl
Modelo Botella Borgoña Ecova Óptima
Corcho técnico microgranulado

Adega Avelina

C/ San Lorenzo, 9
32.316 Córgomo - Villamartín de Valdeorras (Ourense) - ESPAÑA
Tel Bodega: +34 687 81 90 99 - adega@adegaavelina.com
Tel. Comercial: +34 630 56 50 00 - comercial@adegaavelina.com
www.adegaavelina.com