



pradolongo

MENCÍA 2018

VALDEORRAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



VIÑEDOS:

Uva seleccionada de los viñedos de **Pousadoiro**: Clon 75 Mencía, raíz Richter 110, y 35 años de antigüedad. Plantación en enrejado a 2,60 x 1,20 m. Altitud 450 m sobre el nivel del mar. Producción limitada a un máximo de 7.000 kilos/ha Ubicados en parajes de Córghomo de Valdeorras, asentadas en la media ladera con orientación sur-oriental y formadas por una combinación de suelos arcilloso-calcareos 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 a 24°C de temperatura durante 15 días. Posteriormente se trasiega el vino con las lías finas y se mantiene con ellas durante cinco meses. Lías en suspensión mediante battonage en función del índice de turbidez. Sí se realiza fermentación maloláctica.

NOTA DE CATA:

Vista: Rojo picota, limpio e intenso.
Nariz: Sutil, Elegante, con mucha carga frutal y notas minerales, de especias y ahumados.
Boca: Fresco, aterciopelado, complejo y muy largo.

PACKAGING:

Caja de 6 botellas de 75 cl
Modelo Botella Borgoña Ecova Optima
Corcho Técnico Migrogranulado



Adegas Avelina

C/ San Lorenzo, 9

32.316 Córghomo - 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