



Guímaro Mencía



FICHA TÉCNICA

🏠 PEDRO M. RODRÍGUZ PÉREZ

📍 D.O. RIBEIRA SACRA

🍷 TINTO

🍇 100% MENCIA

🌐 FERMENTACIÓN ALCOHOLICA Y MALOLACTICA EN DEPOSITOS DE INOXIDABLE. DESPUES DEL TRASIEGO, EL VINO SE MANTIENE EN SUS LIAS 6 MESES

NOTA DE CATA

-VISUAL: Intenso picota, con destellos violáceos

-AROMA: En nariz es atractivo, fragante, con gran recuerdo a frutos rojos, flores, con un fondo mineral y terroso

-SABOR: Es fresco, untuoso, sabroso, con gran presencia de fruta, goloso, con una acidez excelente, con un final agradable