



13'5% VOL.

MALCAVADA ROSADO



VARIEDAD DE UVA

Mencía 100%



AÑADA

2019



SITUACIÓN

Denominación de Origen Ribeira Sacra, subzona de Amandi, orientación sur



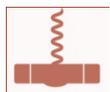
ELABORACIÓN

Selección manual de uva en viña. Maceración en frío 8 horas, sangrado y desfangado de 24 horas. Traseigo y fermentación controlada entre 12-14°C. Reposo del vino con sus lías hasta el embotellado.



MARIDAJE

Embutidos variados, quesos curados y carnes ahumadas, mariscos, pescados no demasiado grasos, arroces, pastas y postres no demasiado dulces.



SERVICIO

Temperatura de servicio entre 10 y 12°C

VISUAL

Color rosa profundo casi cereza, limpio y brillante. Se presenta en botella transparente para potenciar su color.

OLFATIVA

Buena intensidad, con aromas frescos recordando a frutas ácidas sobre un fondo goloso y sutilmente floral

GUSTATIVA

En ataque es apetitoso con buena estructura, cuerpo equilibrado y una acidez fresca e integrada. Con un post-gusto largo y vibrante.

