

# MALCAVADA SELECCIÓN 2019



13'5% VOL.



## VARIEDAD DE UVA

Mencia 100%



## AÑADA

2019



## SITUACIÓN

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



## ELABORACIÓN

Selección manual de uva en viña. Maceración prefermentativa en frío con posterior fermentación alcohólica a temperatura controlada y maloláctica en depósito de acero. Finalmente filtrado y embotellado.



## MARIDAJE

Cocina gallega en general (empanadas, cocido, embutido de cerdo celta), además de carnes rojas, caza menor, guisos condimentados, pastas y verduras a la parrilla



## SERVICIO

Recomendamos decantarlo  
Temperatura de servicio entre 14 y 16°C

## VISUAL

Color rojo cereza con ribetes rosáceos, de capa alta, limpio y brillante.

## OLFATIVA

Intensidad alta, con aromas recordando a frutos rojos y fruta negra (frambuesa y ciruela) sobre un fondo sutilmente balsámico.

## GUSTATIVA

En ataque es agradable y apetitoso con un paso por boca fresco y potente de buen cuerpo, una acidez bien integrada y un tanino envolvente. Con un post-gusto persistente, sabroso y comotado.

