

Alan de Val Mencía



VARIEDAD: Mencía 100%

TERROIR: Las uvas que se recolectan para el mencía joven proceden de diferentes parcelas situadas en los términos municipales de A Rúa, Larouco y Vilamartín; pueblos representativos de la D.O. Valdeorras. Los suelos son de diferentes texturas: francos con tendencia limosa en A Rúa; pobres y arcillosos en Larouco y pizarrosos en Vilamartín. La edad de los viñedos es superior a quince años. La conducción es en espaldera y el laboreo mecánico.

RECOLECCIÓN: La vendimia se realiza al alcanzar la uva la madurez óptima (equilibrio entre azúcar, acidez y polifenoles). Se recoge manualmente en cajas de veinte kg.

VINIFICACIÓN: Despalillado y estrujado suave. Maceración prefermentativa en frío. La fermentación alcohólica se realiza entre 25º y 28º C con un encubado medio. Descubado, prensado y posterior fermentación maloláctica. Trasiegos hasta su embotellado.

EMBOTELLADO: Botella bordelesa verde y corcho natural.

Reposa en bodega cerca de un mes antes de salir al mercado.

NOTA DE CATA: Rojo cereza picota, de buena capa; limpio e intenso; aroma de frutos rojos silvestres (bayas, moras, arándanos...), lácteos, caramelo de fresa...

En boca es ligero, paso frutal, juvenil y un agradable toque amargo en final de boca.

Vino agradable y fácil de tomar en cualquier época del año.

MARIDAJE: Carnes blancas, aves de corral, casquería a la plancha, quesos semicurados, cremosos y suaves. Ideal con “pulpo a feira”.

TEMPERATURA DE SERVICIO: En torno a los 15º C.