

Pedrazais Mencía

SOBRE LÍAS



NOVEDAD



VARIEDAD: Mencía.

CRianza: 6 meses en lías.

TERROIR: Procede de la finca PEDRAZAIS que rodea la bodega. El suelo es de pizarra descompuesta con piedra en superficie, incluso en algunas zonas con trozos de roca también descompuesta. La exposición es Norte-Sur y con ligera pendiente. El marco de plantación es de 2.50 x 1.10 m. y postes de 2 m. que nos permiten una buena exposición solar. Altitud de 450 m. con días cálidos y noches frescas que nos proporcionan una buena acidez necesaria para la longevidad de estos vinos. El laboreo es mecánico con gradas e intercepas. La poda es en cordón doble y la conducción en espaldera, manteniendo una buena relación masa foliar-racimos de uva durante el período vegetativo.

RECOLECCIÓN: Vendimia manual en cajas de 20 kg., con selección y rápido transporte a la bodega para su procesamiento.

VINIFICACIÓN: Despalillado de los racimos y un estrujado enérgico para poder hacer una buena extracción de todos sus componentes. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable en torno a los 28º a 30º C. haciendo al menos dos remontados diarios. Descube y prensado. Posterior fermentación maloláctica y trasiego. Después este vino va recibiendo la lía fina de los mencías de la bodega y de la lía madura de su hermano pedrazais barrica para intensificar la presencia de estas lías y conseguir una excepcional crianza en ellas.

EMBOTELLADO: Botella bordelesa de color oscuro para preservar de la luz. El tapón es de corcho natural. Antes de salir al mercado, el Mencía PEDRAZAIS LIAS reposa durante al menos cuarenta días en durmientes y en ausencia de luz. Se presenta en cajas de 6 botellas tumbadas.

NOTA DE CATA: Rojo violáceo intenso, aromas de vainilla, caramelo de café y galleta tostada entre frutas rojas. En boca untuoso, muy largo, sabroso y lleno de sensaciones. Largo postgusto. Buenos taninos que aseguran una buena guarda en botella.

MARIDAJE: Carnes blancas de aves de caza, hongos con salsas ligeras, quesos tiernos o semicurados, pescados al horno y asados de ternera. Pates y embutidos chacinados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 14º y 16º C.