

# Maruxa Mencía 2020

*Maruxa, o María en castellano, es un Gran Nombre Gallego. Era la madre del fundador de la bodega. El vino proviene de nuestros viñedos en Éntoma, Valdeorras. Lo clasificamos como un vino de villa, o pueblo.*



- **Tipo de vino:** Tinto
- **Zona de producción:** Valdeorras
- **Cosecha:** 2020
- **Variedades de uva empleada:** 100% Mencía
- **Tipo de botella:** Borgoña      • **Formatos:** 75cl.

## *Datos analíticos*

- **Grado alcohólico:** 14%
- **Acidez volátil:** 0,42
- **Acidez total:** 5
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 25/95
- **pH:** 3,65

## *Características del viñedo*

La fruta proviene de proveedores, que cultivan pequeñas parcelas diferenciadas por suelos y zonas, del pueblo de Éntoma, el Val do Galir y Val do Sil.

Trabajamos mano a mano con nuestros proveedores y marcamos las fechas de trabajo, para obtener el estilo de vino que buscamos y evitar sobre maduraciones.

Las parcelas de Val do Galir, con orientación sur, a 350 m, suelos de pizarra.

El resto de parcelas están situadas en laderas Norte sobre el río Sil, a una altitud que va desde los 600 mts a los 800 mts, suelos arcillosos.

## *Características de elaboración*

Vendimia manual en cajas de 15 kgs. Maceración de las uvas en cajas en nevera frigorífica y en depósito 48 horas previas a la fermentación alcohólica. Despalillado y no estrujado de la uva para favorecer los aromas primarios.

Fermentación en depósitos pequeños de acero inoxidable y bañeras abiertas de plástico

Sin paso por bodega, Mencía pura.

## *Datos de la cosecha*

La vendimia 2020 ha sido una de las más tempranas de los últimos años, tuvo lugar la segunda semana de septiembre, caracterizada por un invierno lluvioso y frío y un verano con temperaturas cálidas, provocando una buena y temprana maduración alcohólica y fenólica de las uvas, siendo una vendimia sana, equilibrada, fresca y muy aromática.

Más generosa en rendimientos que la 2019 debido a que no sufrimos ninguna inclemencia atmosférica en el verano.

## *Notas de cata*

Color rojo cereza limpio y brillante.

En nariz es potente, intenso con recuerdos de fruta roja fresca, terroso y mineral.

Boca amplia pero fresca, con buena acidez, envolvente y persistente.

Maridaje ideal con todo tipo de carnes, quesos, verduras y guisos. Temperatura de servicio recomendada 15°C.