

Maruxa Mencía 2022

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:** 2022
- **Variedades de uva empleada:** 100% Mencía
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75cl.

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13%
- **Acidez volátil:** 0,45
- **Acidez total:** 5,2
- **SO₂ Libre/Total:** 25/70
- **pH:** 3,65

Características del viñedo

La fruta proviene de proveedores que cultivan pequeñas parcelas diferenciadas por suelos y zonas, del pueblo de Éntoma.

Las más tempranas son las del Val do Galir ya que están más al sur (350 mts) y la pizarra favorece la pronta maduración por el efecto reflejo, también son las más minerales y con mejores Ph.

El resto de parcelas están situadas en laderas Norte sobre el río Sil que van desde los 600 mts a los 800 mts, son las más tardías y frescas, con un perfil más floral y rendimientos más bajos, también las más ricas en mezcla de variedades. Aunque dependemos de proveedores para optar a viñedos muy viejos los gestionamos nosotros técnicamente para poder marcar la fecha de corte pensando en el estilo de vino y evitando sobre maduraciones, ya que el Valle del Sil es bastante cálido.

Buscamos una fruta más azul que negra.

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 2022 arrancó la tercera semana de septiembre, marcada por una primavera y verano seco y cálido, con temperaturas un poco elevadas durante el día y frescas durante la noche, brotaciones más tempranas que en la 2021.

Maduración alcohólica moderada, con buenos Ph y excelente sanidad de la fruta, creemos que es el año de la pureza.

Rendimientos bajos a consecuencia de la sequía.

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.

