

MARUXA MENCÍA

2023

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: 2023

Variedades de uva empleada:
100% mencia
Tipo de botella: Borgoña
Formatos: 75cl.

Grado alcohólico: 13%
pH: 3,4
SO₂ Libre/Total: 25/70
Acidez total: 5,5
Acidez volátil: 0,45



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 rio 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 rica en mestura 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 barrica, mencia pura.

Datos de la cosecha

La vendimia 2023 para las variedades tintas arranca el día 18 de septiembre y aunque parecía que se adelantaría por el golpe de calor de mediados de agosto, las lluvias de la segunda semana de septiembre retrasaron el corte y pudimos vendimiar con grados alcohólicos moderados. También influye el ciclo fenológico más largo para estas variedades, marcada por una primavera lluviosa y verano seco con temperaturas muy elevadas a mediados de agosto.

Maduración alcohólica larga debido a las lluvias de septiembre, mejores PH y acidez ya que los rendimientos fueron un 15% más que la 2022.

Es una añada de boca, con mucho nervio, tensión, salvaje pero fina, atlántica, profunda.

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.