

Val do Galir Mencía 2022

*Val do Galir proviene de
nuestros viñedos de Entoma.*



- **Tipo de vino:** Tinto
- **Zona de producción:** Valdeorras
- **Cosecha:** 2022
- **Variedades de uva empleada:** Mencía y mestura
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75cl.
- **Crianza:** 9 meses en barricas de roble francés de 500 litros

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13%
- **Acidez volátil:** 0,6
- **Acidez total:** 5.7
- **SO₂ Libre/Total:** 25/70
- **pH:** 3,5

Características del viñedo

Este vino se elabora con una selección de uvas procedentes de nuestras parcelas cultivadas en bancales desde el año 1998, situadas en distintas parcelas del municipio de Entoma – Val do Galir, como son Valdemioto y Soutiño Novo. Al estar en bancales aseguramos una óptima retención de las aguas pluviales para favorecer el enraizamiento y la captación de materia orgánica.

Con orientación sur en la parte superior de los bancales y una cota de 500m. Terrenos franco arcillosos y, predominantemente, pizarrosos con profundidad.

A pesar de que la zona suele tener veranos cálidos y que la Mencía y resto de variedades tintas son más tardías en maduración, el cultivo en bancales nos permite proteger los racimos dejando una buena densidad foliar y favoreciendo la aireación.

Lo que marca la diferencia es la mestura con otras variedades minoritarias como Brancellao, Sousón u Garnacha Tintorera o Alicante Bouschet. Se realiza una viticultura sostenible.

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 (60 hl) de acero inoxidable, 1/3 de uva entera con raspón y el resto 2/3 despalillado sin estrujar.

Datos de la cosecha

La vendimia 2022 en el Val do Galir para la mencía arrancó la segunda 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 intenso.

Concentración de frutos rojos donde predominan frutas negras y evolución en notas picantes, frescas y balsámicas.

En la boca se muestra equilibrado, amplio, con densos taninos caracterizados por una enorme complejidad. Fresco, intenso y balsámico, su larga persistencia es conducida por su acidez prominente.

Maridaje ideal con arroces, carnes de caza, chocolate...

Temperatura de servicio 16°C.