

Mencía Guímaro A Ponte Tinto 75 cl



Referencia: 305167

Precio: 23,67 €

Descripción:

Guímaro A Ponte Mencía es un vino tinto de prestigio elaborado por **Adega Guímaro** en la **Denominación de Origen Ribeira Sacra**, procedente de una de las fincas más singulares de la bodega. Las uvas **Mencía 100%**, junto con pequeñas aportaciones de otras variedades autóctonas (como Brancellao, Merenzao y Garnacha Tintorera), provienen de viñedos viejos cultivados en bancales de pizarra con fuerte pendiente sobre el río Sil.

La fermentación se lleva a cabo con levaduras autóctonas en fudres abiertos y la crianza se prolonga durante **unos 12 a 14 meses en barricas de roble francés**, lo que confiere al vino una complejidad excepcional y gran capacidad de guarda.

Presenta un color rojo cereza intenso con ribete violáceo. En nariz ofrece **aromas profundos a fruta roja y negra madura, violetas, hierbas de monte, especias y notas minerales de pizarra**. En boca es **estructurado, elegante y sedoso, con taninos finos, excelente acidez y un final largo y persistente**.

Un vino de producción muy limitada, ideal para maridar con **carnes rojas, caza mayor, guisos elaborados, quesos curados y platos de alta gastronomía**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto con crianza

Variedades: Mayoritariamente Mencía + otras autóctonas (Brancellao, Merenzao, Garnacha Tintorera)

Crianza: 12–14 meses en barricas de roble francés

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Temperatura de servicio: 15–17 °C

Denominación: D.O. Ribeira Sacra

Bodega: Adega Guímaro (Pedro Rodríguez Pérez)

Producción: Muy limitada

