

Mencía Guímaro A Pedra Tinto 75 cl



Referencia: 305170

Precio: 14,57 €

Descripción:

Guímaro Pedra 2019, de la **D.O. Ribeira Sacra**, es un vino que encarna la esencia atlántica de esta tierra de cañones fluviales y viñedos en terrazas. Elaborado por la bodega **Guímaro**, combina la autenticidad de la tradición con un carácter fresco y vibrante.

Procedente de cepas de más de **40 años**, plantadas en laderas de suelos graníticos, pizarrosos y arenosos, este vino se elabora con **80% Mencía** y un **20% de otras variedades autóctonas** como caiño, sousón, merenzao y brancella. La vendimia es manual y el trabajo en bodega se realiza con el máximo cuidado: maceración en frío durante 5–6 días, fermentación a 25°C en depósitos de acero inoxidable y posterior crianza de **8 meses**, en un 70% en depósitos de hormigón ovoide y un 30% en barrica, sin remontados para respetar al máximo la fruta.

De **color cereza picota con reflejos violáceos**, en nariz ofrece una explosión de **fruta roja fresca** acompañada de un elegante fondo **mineral**. En boca es **ligero, vivo y refrescante**, con taninos presentes pero amables, acidez marcada y un final salino que aporta identidad y carácter atlántico.

Con **93 puntos Decántalo** y **92 puntos Parker**, Guímaro Pedra se consolida como uno de los mejores exponentes de los tintos jóvenes y auténticos de la Ribeira Sacra.

Maridaje recomendado: Perfecto con **setas, embutidos, carnes rojas y platos de caza ligera**. Su frescura y mineralidad lo convierten en un vino versátil y gastronómico.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto con crianza en hormigón

Variedades: 80% Mencía, 20% variedades autóctonas (Caiño, Sousón, Merenzao, Brancella)

Viñedo: Cepas de 40 años en terrazas de la Ribeira Sacra

Vendimia: Manual, en cajas pequeñas

Crianza: 8 meses (70% en hormigón ovoide y 30% en barrica)

Grado alcohólico: 13% vol.
Temperatura de servicio: 16 °C
Denominación: D.O. Ribeira Sacra
Bodega: Guímaro