

Mencía Costeira Tinto 75 cl



Referencia: 305191

Precio: 6,74 €

Descripción:

El **Viña Costeira Mencía** es un vino tinto de la **D.O. Valdeorras**, elaborado con **90% Mencía, 5% Garnacha y 5% Sousón**, que refleja el carácter atlántico y el terroir de la zona del **río Bibei** en Galicia.

Procede de viñedos de la parcela **Abelleira**, plantados en espaldera con conducción en guyot, a **500 metros de altitud** y con una edad media de **35 años**. Los suelos son **franco arcillosos con abundante pizarra**, que proporcionan acidez natural y gran capacidad de retención hídrica y de nutrientes.

La **vendimia es manual en cajas**, con despalillado y maceración tradicional a 28 °C. La fermentación alcohólica se realiza de forma controlada, aprovechando el frío natural del invierno de la zona.

En cata se presenta con un **color rojo picota con matices violáceos** y lágrima consistente. En nariz ofrece **aromas de frutos rojos y delicadas especias**, con un fondo mineral que evoca los suelos de pizarra. En boca es **ligero, sedoso y equilibrado**, con una marcada mineralidad y un **postgusto agradable e intenso**.

El enólogo lo define como un vino con **acento atlántico**, perfecto tanto para compartir en la mesa como para disfrutar en un momento de pausa y meditación.

Maridaje recomendado: Muy versátil, ideal para **tapas elaboradas, pastas italianas, risottos, carnes blancas, embutidos especiados, foie y carnes con salsas de pimienta o lácteas**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto joven

Variedades: 90% Mencía, 5% Garnacha, 5% Sousón

Viñedo: Parcela Abelleira, 500 m de altitud, orientación SO

Edad media de las cepas: 35 años

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Suelo: Franco arcilloso con abundante pizarra
Crianza: Sin paso prolongado por madera (elaboración tradicional en acero)
Grado alcohólico: 12% vol.
Temperatura de servicio: 20 °C
Denominación: D.O. Valdeorras
Bodega: Viña Costeira