

Mencía Lagariza Tinto 75 cl



Referencia: 305201

Precio: 8,44 €

Descripción:

El **Finca Millara Lagariza 2023** es un vino tinto joven y vibrante de la **D.O. Ribeira Sacra**, subzona **Ribeiras do Miño**, elaborado por **Finca Millara** en Pantón (Lugo). Procede de espectaculares **bancales de piedra en las laderas del río Miño**, orientados al sur, que permiten una óptima maduración de la **uva Mencía**, su única variedad.

La vendimia se realiza **de forma manual**, con posterior **maceración prefermentativa en frío** y **fermentación alcohólica en pequeños depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada**, bajo un régimen suave de remontados. A continuación, se lleva a cabo la **fermentación maloláctica controlada**, y el vino reposa **6 meses en depósitos de acero inoxidable**, conservando toda la frescura y expresión frutal de la Mencía.

De **color rojo intenso con reflejos violáceos**, en nariz ofrece aromas frescos de **frutillas rojas y notas de sotobosque**. En boca es **alegre, goloso y equilibrado**, con **taninos suaves y una acidez refrescante** que lo hacen directo y fácil de disfrutar.

Reconocido como **Mejor tinto gallego en 2016**, el Finca Millara Lagariza es un vino fiel a su terruño y perfecto tanto para el día a día como para acompañar la gastronomía popular gallega.

Maridaje recomendado: Ideal con **tapas españolas, empanadas, pulpo á feira, quesos gallegos, carnes blancas y guisos tradicionales ligeros**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto joven

Añada: 2023

Variedad: 100% Mencía

Viñedo: Bancales en las laderas del Miño (Pantón – Lugo), orientación sur

Vendimia: Manual

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Elaboración: Maceración prefermentativa en frío, fermentación en acero inoxidable con remontados suaves

Crianza: 6 meses en depósitos de acero inoxidable

Producción: 60.000 botellas

Grado alcohólico: 12% vol.

Temperatura de servicio: 14–16 °C

Denominación: D.O. Ribeira Sacra (subzona Ribeiras do Miño)

Bodega: Finca Míllara