

Mencía Finca Míllara Tinto 75 cl



Referencia: 305202

Precio: 18,09 €

Descripción:

El **Finca Míllara 2021** es el vino más representativo de **Finca Míllara**, elaborado en la subzona **Ribeiras do Miño** de la **D.O. Ribeira Sacra**, en Pantón (Lugo). Procede de las parcelas más selectas de la finca, plantadas en espectaculares **laderas de pizarra orientadas al sur**, que aportan frescura, mineralidad y complejidad.

Se elabora con **100% Mencía**, tras una **maceración en frío de tres días** y una fermentación lenta con **levaduras autóctonas**, en pequeños fudres de madera francesa, con varios remontados diarios según la cata. Posteriormente, el vino envejece durante **12 meses en barricas nuevas de roble francés**, logrando una estructura y personalidad únicas. La producción está limitada a **8.000 botellas**.

De **color rojo intenso con matices violáceos**, en nariz presenta una gran **complejidad aromática**, con notas de **frutos rojos, grosella, violetas y matices de laurel, grafito y cedro** derivados de la crianza. En boca es **maduro, serio y equilibrado**, con **taninos nobles y vibrante acidez**, lo que le augura una excelente longevidad. Su paso es **intenso, placentero y persistente**, confirmando su carácter clásico y elegante.

Maridaje recomendado: Ideal para platos de gran intensidad como **carpaccio de buey, rabo de toro, callos con garbanzos, guisos castellanos y quesos curados**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto con crianza

Añada: 2021

Variedad: 100% Mencía

Viñedo: Bancales de pizarra en Pantón (Lugo), orientación sur

Vendimia: Manual

Crianza: 12 meses en barrica nueva de roble francés

Producción: 8.000 botellas

Grado alcohólico: 13% vol.
Temperatura de servicio: 16–18 °C (decantar recomendado)
Denominación: D.O. Ribeira Sacra (Ribeiras do Miño)
Bodega: Finca Millara