

Mencía El Prohibido Tinto 75 cl



Referencia: 305204

Precio: 11,88 €

Descripción:

El **Finca Millara “El Prohibido”** es un vino singular de **Pantón (Lugo)**, elaborado sin D.O., que se presenta como una apuesta atrevida y diferente dentro de la viticultura heroica gallega. Su nombre refleja el carácter exclusivo y rompedor de este proyecto, elaborado con un **esmero artesanal** en bancales de fuertes pendientes orientados al sur.

Procedente de una **vendimia manual en cajas de 15 kg**, con **doble mesa de selección**, las uvas se enfrían antes de la vinificación. Tras **tres días de maceración en frío**, fermentan con **levaduras autóctonas en pequeños depósitos con temperatura controlada**, con **remontados suaves diarios**. La **fermentación maloláctica** se realiza en bodega, y cada variedad se elabora por separado.

La composición es **80% Mencía**, que reposa **6 meses en depósito de acero inoxidable**, y **20% Sousón**, criado durante **12 meses en barricas de roble francés**, logrando un ensamblaje equilibrado y con gran personalidad. La producción está limitada a **13.333 botellas**.

En cata se muestra con un **profundo color rojo picota**, con aromas **florales y de frutos rojos compotados**. En boca es **goloso, redondo y complejo**, con **taninos sedosos** y una magnífica persistencia. El aporte del Sousón potencia la estructura y la elegancia, mientras que la Mencía aporta frescura y fruta.

Maridaje recomendado: Ideal para **guisos de pescado, sashimi, mariscos intensos o un revuelto de erizos**, siendo también un excelente acompañante de platos de fusión y cocina creativa.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto con crianza parcial

Añada: 2021 (aprox.)

Variedades: 80% Mencía, 20% Sousón

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

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Vendimia: Manual en cajas de 15 kg con doble selección

Elaboración: Maceración en frío 3 días; fermentación con levaduras autóctonas; maloláctica en barrica

Crianza: Mencía – 6 meses en depósito de inox; Sousón – 12 meses en barrica de roble francés

Producción: 13.333 botellas

Grado alcohólico: 12,5% vol.

Temperatura de servicio: 14–16 °C

Denominación: Sin D.O. (Pantón, Lugo)

Bodega: Finca Míllara