

Mencía Lousas Viña de Aldea Tinto 75 cl



Referencia: 305211

Precio: 15,94 €

Descripción:

Lousas Viñas de Aldea es el vino “de aldea” del proyecto **Envínate**, elaborado sin D.O. pero con total identidad gallega en la **Ribeira Sacra** (Amandi, Sil y Quiroga).

Procede principalmente de **Mencía (85?95%)**, complementada con variedades autóctonas como **Brancellao, Merenzao, Sousón, Mouratón, Garnacha Tintorera y Godello**, de **viñedos viejos (25?60 años)** situados en **bancales de pizarra, gneis y granito**, entre **400 y 600 metros de altitud**.

Cada parcela se vinifica por separado. Se realiza **maceración en depósitos abiertos de hormigón o plástico**, con entre un 40% y 100% de racimos enteros, y fermentaciones largas de 25 a 60 días con **levaduras autóctonas**. Tras la fermentación alcohólica, el vino realiza la maloláctica y permanece **11 meses sobre lías en barricas usadas de roble francés y depósitos de hormigón**, sin trasiegos ni filtración y con un uso mínimo de sulfitos al embotellado.

De **color cereza brillante**, su nariz es **floral, especiada y frutal**, con aromas de fruta roja salvaje y un marcado carácter mineral. En boca es **ligero, fresco y elegante**, con taninos suaves, acidez vibrante y un final **persistente y salino**, lo que lo ha llevado a ser comparado con grandes vinos de Borgoña o del Ródano Norte.

Ha recibido altas valoraciones internacionales, como **95 puntos en Wine Advocate (añada 2021)** y **93 puntos de Luis Gutiérrez (2022)**. Su **producción es limitada**, con unas 26.000 botellas en 2021 y unas 47.000 en 2023.

Maridaje recomendado: Excelente con **embutidos, carnes a la brasa, arroces marineros, tapas especiadas y quesos frescos con toque salino**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto joven / Crianza ligera

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Variedades: Mencía mayoritaria + Brancellao, Sousón, Merenzao, Mouratón, Garnacha Tintorera, Godello

Viñedo: Bancales de la Ribeira Sacra (Amandi, Sil y Quiroga)

Edad de las cepas: 25–60 años

Suelo: Pizarra (lousa), granito y gneis

Crianza: 11 meses sobre lías en barricas usadas de roble francés y depósitos de hormigón

Grado alcohólico: 12,5–13% vol.

Temperatura de servicio: 14–16 °C

Producción: Ediciones limitadas (26.000–47.000 botellas)

Bodega: Envínate