

Mencía Lousas Rosende Tinto 75 cl



Referencia: 305212

Precio: 21,76 €

Descripción:

Lousas Rosende es uno de los tintos más singulares de **Envínate**, elaborado en el **valle de Rosende (Ribeira Sacra)** bajo un enfoque biodinámico que refleja fielmente el terruño granítico de la zona.

Compuesto por **95% Mencía** y pequeñas aportaciones de **Merenzao y Alicante Bouschet**, este vino procede de viñedos situados en suelos de **granito**, que aportan frescura y carácter mineral.

La vinificación se realiza en **pequeños cubos abiertos**, con una **maceración de racimos enteros durante 21 días** y suaves bazuqueos manuales. La **fermentación alcohólica** se lleva a cabo con **levaduras autóctonas**, seguida de una **fermentación maloláctica espontánea en barricas neutras de roble francés de 225 a 500 litros**. Posteriormente, el vino se cría durante **11 meses en contacto con sus lías, sin trasiegos y sin adición de sulfitos**, preservando toda su pureza y autenticidad.

El resultado es un tinto **tranquilo, profundo y complejo**, con aromas intensos de **fruta roja madura, notas florales, toques especiados y un marcado trasfondo mineral**. En boca es **estructurado y equilibrado**, con taninos sedosos, acidez vibrante y un final largo y elegante, mostrando la fuerza del granito y la delicadeza de la Mencía.

Maridaje recomendado: Ideal con **carnes rojas a la brasa, caza menor, platos de setas, guisos tradicionales y quesos curados**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto biodinámico

Variedades: 95% Mencía, Merenzao y Alicante Bouschet

Viñedo: Valle de Rosende (Ribeira Sacra) – Suelo granítico

Elaboración: Maceración de racimos enteros 21 días; bazuqueos manuales; fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Fermentación maloláctica: Espontánea en barricas de roble francés (225–500 L)

Crianza: 11 meses en barricas neutras de roble francés sobre lías, sin trasiegos ni sulfitos añadidos

Grado alcohólico: 12,5–13% vol. (aprox.)

Temperatura de servicio: 15–16 °C

Denominación: Ribeira Sacra (vino biodinámico sin D.O.)

Bodega: Envínate