

Mencía Lousas Camiño Novo 75 cl



Referencia: 305214

Precio: 57,11 €

Descripción:

Lousas Camiño Novo es un vino parcelario de **Envínate**, elaborado en la **Ribeira Sacra** a partir de viñedos viejos situados en la zona de **Amandi**, una de las más prestigiosas de la denominación.

Procede de cepas de **Mencía (95%)** con pequeñas proporciones de variedades autóctonas como **Brancellao, Merenzao y Sousón**, cultivadas en **bancales de pizarra (lousa)** con pronunciadas pendientes y orientación privilegiada. Las cepas tienen entre **60 y 80 años**, ofreciendo rendimientos muy bajos pero de altísima calidad.

La vinificación se realiza con **racimos enteros**, fermentados con **levaduras autóctonas en depósitos abiertos** y maceración prolongada con bazuqueos manuales. Posteriormente, el vino realiza la **fermentación maloláctica en barricas neutras de roble francés**, donde permanece **11 meses sobre sus lías, sin trasiegos ni filtración**, y con un uso mínimo de sulfitos.

En cata, presenta un **color rojo rubí brillante**. En nariz destaca por sus aromas de **fruta roja fresca, violetas, hierbas de monte y notas minerales de la pizarra**. En boca es **profundo, elegante y sedoso**, con una **acidez vibrante, taninos finos y un final largo y salino**. Su carácter atlántico lo convierte en un vino de gran personalidad y capacidad de guarda.

Producción muy limitada, lo que lo convierte en una auténtica joya para los amantes de los vinos de terruño.

Maridaje recomendado: Ideal con **cerdo lechal, carnes rojas a la brasa, guisos tradicionales, setas y quesos curados**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto parcelario

Variedades: 95% Mencía + Brancellao, Merenzao, Sousón

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Viñedo: Bancales de pizarra en Amandi (60–80 años)

Vendimia: Manual, selección por parcelas

Elaboración: Fermentación con racimos enteros, levaduras autóctonas, bazuqueos manuales

Crianza: 11 meses en barricas de roble francés usado, sobre lías, sin trasiegos

Grado alcohólico: 12,5–13% vol.

Temperatura de servicio: 14–16 °C

Producción: Limitada

Denominación: Ribeira Sacra (vino de autor sin D.O. oficial)

Bodega: Envínate