

Mencía Lousas Seoane Tinto 75 cl



Referencia: 305215

Precio: 57,11 €

Descripción:

Lousas Seoane es un vino parcelario elaborado por **Envínate** en la **Ribeira Sacra**, dentro de la subzona de **Amandi**, donde los bancales de pizarra (conocida como *lousa*) marcan el carácter de los grandes tintos atlánticos de la zona.

Procede de viñas viejas de **Mencía (alrededor del 95%)** complementada con pequeñas proporciones de variedades autóctonas como **Brancellao, Merenzao o Sousón**, plantadas hace más de **60 años** en bancales empinados con suelos de pizarra, a altitudes entre **400 y 600 metros**.

La vinificación se lleva a cabo con **racimos enteros** en pequeños depósitos abiertos, con **fermentación espontánea con levaduras autóctonas** y bazuqueos manuales suaves. Tras la fermentación alcohólica, 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**, con una nariz marcada por la **fruta roja fresca, violetas, hierbas silvestres y notas minerales de la pizarra**. En boca es **fresco, vibrante y sedoso**, con **taninos delicados, acidez equilibrada y un final largo y salino**, reflejando toda la elegancia de la viticultura heroica gallega.

Con producción **muy limitada**, **Lousas Seoane** es un vino buscado por amantes y coleccionistas que valoran la autenticidad de Envínate.

Maridaje recomendado: Carnes rojas a la parrilla, caza menor, guisos tradicionales, setas de temporada y quesos curados gallegos.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto parcelario

Variedades: 95% Mencía + Brancellao, Merenzao, Sousón

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Viñedo: Bancales viejos de pizarra en Seoane (Amandi, Ribeira Sacra), 60+ años

Vendimia: Manual, con selección estricta

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

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

Grado alcohólico: 12,5–13% vol.

Temperatura de servicio: 14–16 °C

Producción: Limitada

Bodega: Envínate