

Mencía Ladairo Barrica Tinto 75 cl



Referencia: 305222

Precio: 18,21 €

Descripción:

El **Ladairo Tinto Barrica 2022** es un crianza de la **D.O. Monterrei**, elaborado por **Bodegas Ladairo** con **Mencía y Araúxa (Tempranillo)**, que combina la frescura de la uva gallega con la complejidad de su paso por madera.

Criado durante **8 meses en barricas de 225 y 300 litros de roble francés y americano**, este vino presenta un **color rojo púrpura intenso**, límpido y brillante. En nariz despliega una **aromática intensa y compleja**, con notas de **fruta roja madura, mineralidad, cacao, caramelos, balsámicos, café, regaliz y nobles maderas**, perfectamente ensambladas para ofrecer un bouquet elegante.

En boca es **suave, aterciopelado y potente a la vez**, con **taninos maduros y bien polimerizados**, estructura media-alta, un punto goloso y cálido que lo hacen muy agradable y lleno de sensaciones. Su equilibrio entre fruta y madera lo convierte en una **delicia para los sentidos**.

Maridaje recomendado: Ideal con **carnes rojas a la brasa, cordero, caza menor, guisos de legumbres, embutidos ibéricos y quesos curados**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto Crianza

Añada: 2022

Variedades: Mencía y Araúxa (Tempranillo)

Viñedo: Val de Monterrei

Crianza: 8 meses en barricas de roble francés y americano (225–300 L)

Fase visual: Rojo púrpura, capa media, límpido y brillante

Fase olfativa: Fruta roja, mineralidad, cacao, regaliz, café y nobles maderas

Fase gustativa: Aterciopelado, cálido, con taninos maduros y un final goloso y persistente

Grado alcohólico: 14% vol.

Temperatura de servicio: 12–15 °C

Denominación: D.O. Monterrei

Bodega: Bodegas Ladairo

Alérgenos: Contiene sulfitos