

Mencía Joaquín Rebolledo Joven 75 cl



Referencia: 305261

Precio: 7,58 €

Descripción:

Mencía Joaquín Rebolledo Joven es un vino tinto elaborado en la **Denominación de Origen Valdeorras** por la bodega familiar Joaquín Rebolledo, una de las referencias históricas de la comarca. Procede de viñedos situados en el valle del río Sil, donde los suelos pizarrosos y arcillosos, junto con las importantes diferencias térmicas entre el día y la noche, favorecen una maduración equilibrada de la uva.

Elaborado principalmente con la variedad autóctona **Mencía**, este vino refleja el carácter más fresco y expresivo de Valdeorras. La vendimia se realiza en el momento óptimo de maduración para preservar toda la intensidad aromática y la personalidad de la variedad.

La vinificación busca potenciar la fruta y la pureza varietal, obteniendo un vino joven, agradable y fácil de disfrutar. Destacan sus aromas de **frutas rojas maduras, notas florales y delicados matices balsámicos**. En boca se muestra fresco, equilibrado y con taninos suaves, ofreciendo una excelente armonía entre estructura y facilidad de consumo.

Es un vino versátil que acompaña perfectamente carnes blancas, embutidos, tapas, arroces, pastas y quesos semicurados, siendo una excelente opción tanto para el día a día como para reuniones informales.

Maridaje recomendado: Embutidos, carnes blancas, arroces, pastas, tapas variadas y quesos semicurados.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto joven

Variedad: Mencía

Denominación de Origen: Valdeorras

Viñedo: Valle del Sil (Ourense)

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Suelo: Pizarroso y arcilloso
Vendimia: Manual y seleccionada
Elaboración: Vinificación tradicional orientada a preservar la expresión varietal
Grado alcohólico: 13% vol. (aprox.)
Temperatura de servicio: 14-16 °C
Bodega: Joaquín Rebolledo