

Mencía Joaquín Rebolledo Barrica 75 cl



Referencia: 305262

Precio: 14,21 €

Descripción:

Mencía Joaquín Rebolledo Barrica es un vino tinto elaborado en la **Denominación de Origen Valdeorras** a partir de uvas Mencía seleccionadas procedentes de los viñedos de la familia Rebolledo. Situados en el valle del Sil, estos viñedos se benefician de suelos pizarrosos y arcillosos, así como de importantes contrastes térmicos entre el día y la noche, factores que favorecen una maduración lenta y equilibrada.

La variedad **Mencía** encuentra en Valdeorras unas condiciones excepcionales para desarrollar todo su potencial aromático y estructural. Tras una cuidadosa selección de la uva, el vino realiza una crianza en barrica de roble que aporta complejidad, elegancia y una mayor profundidad sin ocultar el carácter frutal propio de la variedad.

En nariz destacan los aromas de **frutas rojas y negras maduras**, acompañados por notas especiadas, tostadas y ligeros recuerdos de vainilla y cacao procedentes de la madera. En boca es amplio, equilibrado y estructurado, con taninos redondos y un final largo y persistente.

Se trata de un vino ideal para quienes buscan un tinto gallego con mayor complejidad y capacidad gastronómica, manteniendo la frescura y personalidad características de los grandes vinos de Mencía.

Maridaje recomendado: Carnes rojas, cordero, carnes a la brasa, embutidos ibéricos, guisos tradicionales, setas y quesos curados.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto con crianza en barrica

Variedad: Mencía

Denominación de Origen: Valdeorras

Viñedo: Valle del Sil (Ourense)

Suelo: Pizarroso y arcilloso

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Vendimia: Manual y seleccionada

Elaboración: Vinificación tradicional con crianza en barrica de roble

Grado alcohólico: 13,5% vol. (aprox.)

Temperatura de servicio: 15-17 °C

Bodega: Joaquín Rebolledo