BANCALES OLVIDADOS

Olvidados, pero no perdidos. La recuperación de dos viñedos excepcionales y únicos: Miño y Sil; pizarra y esquisto. La expresión de nuestra Mencía más especial tras su paso por barrica. Fruto de un proyecto humano para valorar el ancestral trabajo de unos viticultores que renuncian a la facilidad y perpetúan el trabajo en unas zonas adversas.

- D. O. Ribeira Sacra.
- Clima Atlántico con influencia continental.
- 100% uva Mencía.
- Uva despalillada y estrujada, fermentación durante 10 días con suaves remontados, seguido de una maceración de unos 10 días.
- Sigue fermentación maloláctica y crianza durante 10 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

PERFIL

FRUTA	●●●○○
CUERPO	●●●●○
TANINOS	●●●●○
ACIDEZ	●●●○○
ALCOHOL	●●●○○

MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO 7 años

MATIZ DEL VINO
Violeta medio

AROMA
Intenso, con sus notas de violeta, mora, humo y pimienta.

SABORES DOMINANTES

VIOLETA PIMIENTA MORA

MARIDAJE

Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 15°c

ADEGA Ponte da Boga 1898