

# PIZARRAS Y ESQUISTOS



El suelo pizarroso de la finca San Vitorio, en la ribera del río Miño, conduce a este vino hacia las especias, los frutos negros y el regaliz. El suelo de esquistos en las parcelas de los ríos Sil y Bibei acompañan su viaje con frutos rojos y flores.

- 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 8 días.
- Crianza durante 4 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

## PERFIL

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

MOMENTO DE CONSUMO ÓPTIMO




**MATIZ DEL VINO**  
Rojo violáceo que recuerda a la picota.

**SABORES DOMINANTES**



**AROMA**  
Intenso, con notas de fruta negra, regaliz sobre un fondo especiado de pimienta negra.



13,5% vol.  Recomendamos decantarlo y servirlo a unos 15°c