

FRAGA DO CORVO MENCÍA



Un vino jugoso, de buena intensidad aromática y una delicada y sabrosa experiencia gustativa.

- D. O. Monterrei
- Clima mediterráneo templado con tendencia continental, influenciado por el océano atlántico.
- 100% uva Mencia
- Despalillado a mano y maceración en frío durante 2 semanas, después del descube se fermenta en barricas francesas de 500 litros, realiza la fermentación maloláctica. Realiza una crianza estática en acero inoxidable y una parte en barricas de roble francés de grano fino durante 6 meses, posterior crianza en botella hasta alcanzar la madurez idónea.

PERFIL

FRUTA	● ● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ● ●
DULZOR	● ● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ● ●

CONSUMO
ÓPTIMO



3-4 años



MATIZ DEL VINO

De atractivo color rojo cereza, con ribete aframbuesado, limpio y muy brillante.

SABORES DOMINANTES



ARÁNDANO



MORA



VIOLETA



AROMA

De notas muy frescas de frutilla de zarza (arándanos, zarzamora, moras), notas florales de lavanda, rosa y violetas, sutiles especiados (pimienta negra en grano), recuerdos de hierbas silvestres y sutiles balsámicos, evocaciones de tostados, cacao y tinta china.

MARIDAJE



Recomendamos servirlo a unos 14°c