

CENTO UN – LIDEIRA

Denominación de Origen: Ribeira Sacra

Categoría: SUMMUM

Añada: 2021

Variedad: Mencía centenaria (90 %) y Garnacha tintorera

Grado: 13,5% vol.

Edición limitada: 400 botellas

Botella: BG Authentique Oak (0,75 l)

Tapón: corcho natural entero con tecnología Naturity® de Amorim Cork.

Cierre: lacre sintético color calabaza (Pantone 137)

Presentación: caja de 4 botellas (L 330 x B 3200 x H 105 mm)

Descripción del viñedo:

Plantados entre 1920 y 1940 en el Cañón del Sil, en bancales contruidos sobre suelos graníticos, con orientación Sur, a unos 400 metros de altura, en las parroquias de San Xillao de Lobios y Amandi. Sin tratamientos herbicidas ni insecticidas.

Vendimia y elaboración:

Vendimia manual, con selección de racimo en el propio viñedo. Transporte de la uva en cajas de 15 - 20 kg a hombros de nuestros carretadores y en camioneta hasta la bodega. Despalillado mecánico, y fermentación del mosto sin raspón en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura y remontados diarios. Envejecimiento 9 meses en barrica nueva de roble francés de grano fino y tostado medio.

Notas de cata

Fase visual: color rojo cereza con ribete granate, brillante, con capa media-alta.

Fase olfativa: aroma intenso, complejo y fragante, con notas de fruta roja madura y negra pasificada (mora, granada, ciruela pasa, arándano), envueltas en un flavor de balsámicos y especiados bien marcados (pimienta negra, betún, clavo de olor) y acompañados de aromas de crianza (cacao, cedro, tabaco, humo y té) que desvelan su paso por maderas nobles de roble francés.

Fase gustativa y retronasal: es potente y estructurada. Con amplitud y calidez donde al trago aparecen frutas en licor y notas amaderadas.

DATOS DE CONTACTO:

WWW.CENTOUN.ES

INFO@CENTOUN.ES

San Xillao de Lobios

(Sober, Lugo)

