

## CENTO UN – MENCÍA

Denominación de Origen: Ribeira Sacra

**Categoría:** SUMMUM

**Añada:** 2022

**Variedad:** Mencía centenaria (90 %) y Garnacha tintorera

**Grado:** 13% vol.

**Edición limitada:** 2.582 botellas

**Botella:** BG Authentique Oak (0,75 l)

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

**Cierre:** lacre sintético color blanco polar.

Presentación: caja de 6 botellas (L 300 x B 240 x H 175 mm)

### Descripción del viñedo:

Plantados entre 1920 y 1940 en el Cañón del Sil, en bancales construidos 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.

### Notas de cata

**Fase visual:** color rojo picota, brillante, con capa media-alta.

**Fase olfativa:** buena intensidad aromática, profunda y armoniosa, con notas de frutos rojos y bayas maduras (cereza, mora, fatón negro, confitura de arándanos), sotobosque y sus flores (helecho, musgo, hojarasca, flor de saúco, violeta) y minerales (grafito, betún) marcando claramente el terruño

**Fase gustativa y retronasal:** es jugosa, sabrosa y delicada; sin estridencias gustativas y final amable. En retronasal se recuperan los aromas de nariz acompañados de notas lácteas de yogur.

