

## Fraga do Corvo Mencía DO Monterrei 2022


Tinto



### UVAS

100% Mencía

### CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
- O** Madeira moderada

### PAÍS

Espanha

### REGIÃO

Galícia

### PRODUTOR

Grandes Pagos Gallegos

### TEOR ALCOÓLICO

14%

### AÇÚCAR

1,8 g/l

### ACIDEZ

6,3 g/l

### PH

3,60

### DEGUSTAÇÃO

Aromas frutados de amora e framboesa, com notas de baunilha e grãos de café. No paladar, é succulento lembrando frutas vermelhas, com notas sutis de especiarias, como noz-moscada e pimenta branca. Frescor agradável e taninos polidos, completam este vinho com um longo final de boca.

### TERROIR

Vinhedos próprios em altitude, com solos graníticos e de xisto (pizarra). Uvas de vinhedos mais antigos (entre 20 e 28 anos), selecionadas das melhores parcelas. Rendimento: 5 t/ha.

### ELABORAÇÃO

Primeira seleção nos vinhedos, nas ladeiras históricas de Monterrei, com colheita manual em caixas de 15 kg. Transporte imediato à adega, onde as uvas são colocadas em uma câmara fria com temperatura controlada de 5 °C. Segunda seleção em mesa vibratória cacho por cacho. Desengace manual e maceração a frio durante duas semanas. A fermentação é feita em barricas de carvalho francês de 300 e 500 litros. É feita fermentação malolática e, posteriormente, a estabilização em tanques de inox (75% do vinho) e uma parte em barricas de carvalho francês durante 7 meses. O vinho permanece em garrafa durante 7 meses antes de ser comercializado.

### HARMONIZAÇÃO

Peixes azuis (sardinha, anchova) na brasa, carpaccio, moela, costeletas de cordeiro, porco ibérico e rosbife.