

VOLANDIA

100%
MENCÍA
2017

Variedad	Mencía 100%
Denominación de origen	Ribeira Sacra, subzona de Amandi
Vendimia	01/10/2017
Elaboración	La vendimia se realiza manualmente en cajas apilables de 20 kg, para evitar posibles roturas en las bayas. Se continúa con una maceración prefermentativa en frío durante varios días, para seguir con una fermentación alcohólica a temperatura controlada. La crianza se lleva a cabo en barricas de roble francés de 400 litros. Tras el vaciado de las mismas se deja reposar el vino en depósitos de acero inoxidable, para finalizar con una maduración mínima en botella de 6 meses.
Crianza	12 meses en barricas de roble francés de 400 litros
Cata	Color rojo picota. Se trata de un vino que agradece el tiempo en copa ya que, a medida que se va abriendo, amplía su registro aromático. Cerezas, moras, arándanos, tierra, setas, violetas, jazmín. Notas especiadas como el tomillo y la pimienta negra. Notas balsámicas acompañadas de regaliz negro. Buena acidez, fruta. Es un vino goloso, redondo y sedoso, con una acidez bien integrada que lo hace vivo y energético.
Producción	2700 botellas numeradas de 0,75 litros
Embalaje	Cajas de 6 botellas borgoña especial de 0,75 l
Conservación	Se recomienda conservar al abrigo de la luz y en lugar fresco, sin oscilaciones de temperatura.
Temperatura de servicio	13 - 15° C
Consumo	Se estima un tiempo de consumo mínimo hasta 2025.
Análítica	% alcohólico (v/v) 13,00 Azúcar residual (g/l) 1,50 pH 3,71 Acidez total (g/L) 5,45



Ribeira Sacra
Consello Regulador Denominación de Orixe

www.mardeenvero.es
T (+34) 981 566 329

VOLANDIA

100%
MENCIA
2017

Valoraciones

Guía de Vinos ABC

Volandia 2017 — 93 Puntos

Guía Peñín de los Vinos de España

Volandia 2017 — 90 Puntos

Robert Parker - The Wine Advocate

Volandia 2017 — 90 Puntos

Ribeira Sacra
Consejo Regulador Denominación de Origen

www.mardeenvero.es
T (+34) 981 566 329