

## Val do Sosego

### Mencía



Con una trayectoria de más de 40 años en el mundo vitivinícola y después de varios años trabajando en Ribeira Sacra, Bodegas As Laxas saca al mercado su primer tinto, **Val do Sosego Mencía**, un vino con carácter que expresa a la perfección la esencia de la tierra donde se cultiva.

### Elaboración

Está elaborado con uvas procedentes de las terrazas graníticas-pizarrosas de la zona de Amandi en la D.O. Ribeira Sacra.

Tras una vendimia manual, seguida de un despalillado suave, manteniendo la uva casi entera, la fermentación alcohólica y maceración se realiza a temperatura controlada 21-24°C, en depósitos de acero inoxidable tras la cual se realiza la fermentación maloláctica.

Permanece un mínimo de 6 meses en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada, hasta su embotellado y otro mínimo de 2 meses en botella antes de salir al mercado.

### Cata

Muy vivo, de color cereza con ribete violáceo y una intensa lágrima.

Agradables aromas de fruta roja madura y notas que recuerdan a golosinas.

Destaca el equilibrio en boca, con toques suaves de taninos con un acabado persistente que invita a seguir degustando. Fresco y sedoso, bien estructurado, delicioso.

Ideal para acompañar carnes blancas, guisos, platos especiados o risottos entre muchos otros.

Temperatura óptima para su consumo 16-18°C.