

CASTRO CANDAZ 2021



BODEGA
Castro Candaz

TIPO
Vino Tinto

ZONA
Denominación de Origen Ribeira Sacra

VARIEDAD DE UVA
90% Mencía, podemos encontrar bastardo, Merenzao y Caiño Tinto

GRADO ALCOHÓLICO
13% vol.

CONSUMO
Hasta 2030

TEMPERATURA DE CONSUMO
14°C

PREMIOS
90 Puntos Parker

ELABORACIÓN DEL VINO



VIÑEDO
Situado en de Quiroga (Lugo) con una media de edad de 30 años.



VINIFICACIÓN
Vendimia manual en pequeñas cajas. Fermentación en depósitos de madera de 5000 litros con raspón hasta el final de la fermentación alcohólica. Acabada la fermentación, macera durante 40-60 días. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés usadas. Producción limitada de 15.000 botellas.



NOTA DE CATA
El valor de la uva Mencía. Castro Candaz 2021 ofrece una elaboración vinícola con la mínima intervención desde el punto de vista de bodega y el máximo cuidado en el viñedo. En un vino con gran frescura, marcada acidez, capa baja. El prestigioso viticultor berciano Raúl Pérez elabora un “Côte-Rôtie” en Ribeira Sacra con uva Mencía, una feliz experiencia. Un vino que emociona. Intenso y brillante, capa baja debido a la escasa extracción que se realiza. En nariz, recuerdos de flores como violetas, arándanos, típicos de la Mencía, algunos toques ahumados Y en boca resulta ligero, elegante y vertical, con suaves taninos y gran frescura. Es ideal con guisos de cuchara, estofados, arroces con carne y también para pescados azules.



COMENTARIO DEL EXPERTO
Castro Candaz es una de las elaboraciones más interesantes que conozco en Ribeira Sacra. Por un lado los cuidados de los viñedos así como las pequeñas producciones dan como resultado vinos que expresan fielmente tanto el terruño como el varietal. En bodega practicamos la mínima intervención, los racimos enteros fermentan en depósitos y se dejan macerar durante alrededor de dos meses y posteriormente el mosto se pasa barricas usadas de 500 lts. en las que permanecerá durante unos 12 meses. No se filtra ni se clarifica.

Jorge Velasco – Bodegas Castro Candaz

REGIÓN DE ELABORACIÓN
Castro Candaz es una bodega que pertenece al prestigioso viticultor berciano Raúl Pérez. En esta bodega se elaboran cuatro vinos uno de los cuales es Castro Candaz 2021. La elaboración es en Ribeira Sacra en concreto en la zona de Quiroga, donde podemos definir la viticultura como heroica dada la dificultad para su realización. Los viñedos se encuentran en terrazas asomadas al cañón del río Sil donde no hay posibilidad de mecanización alguna, solo el hombre puede realizar las distintas tareas en el viñedo debido a la enorme pendiente. Los suelos son principalmente mezcla de granito descompuesto y pizarra con algo de arcilla en la parte más superficial.