

VEL'UVEYRA MENCÍA BARRICA 2023



BODEGA
Ronsel do Sil

TIPO
Vino Tinto

ZONA
Denominación de Origen Ribeira Sacra

VARIEDAD DE UVA
85 % Mencía, 10% Garnacha y 5% Mouratón

GRADO ALCOHÓLICO
12% vol.

CONSUMO
Hasta 2029

TEMPERATURA DE CONSUMO
15-17°C

ELABORACIÓN DEL VINO



VIÑEDO
Se trata de viñedos de alta pendiente, en la zona de la ribera del Sil ourensana, con suelos graníticos y una altitud de 300-450 m. La orientación de las microparcels de viñedo son este y oeste, con un rendimiento de 6.500/Ha, al ser viticultura manual, conocida como viticultura heroica en la zona. Las viñas tienen cepas en espaldera y en vaso, con una antigüedad de 30-60 años.



VINIFICACIÓN
Fermentación sin adición de levaduras, en tino de roble (5.500 L). En barrica de roble francés de 500 L, durante 7 meses.



NOTA DE CATA
La representación de la viticultura de la Ribeira Sacra. Se trata de un vino tinto, elaborado con la variedad Mencía, con finura de aromas florales y frutos rojos y una marcada mineralidad atlántica, con una crianza en barrica de roble durante siete meses. Se trata de un vino con mínima intervención en el cuidado de la viña y en la elaboración en bodega, que busca emocionar. La expresividad de la variedad Mencía: Cromatismo rojo violáceo característico de la Mencía. Aromas de sotobosque y castiñeiros de la Ribeira Sacra. Bayas silvestres, mora, zarza, flores secas de violetas, mineral. Entrada equilibrada con notas balsámicas. Para acompañar con lasaña de verduras de la huerta con gratinado de quesos gallegos, guisos campestres y tartar de atún rojo.



COMENTARIO DEL EXPERTO
En nariz, bayas silvestres mora, zarza, flores secas de violetas. En boca es cremoso, notas balsámicas y estructurado, fresco, sutil y sabroso, con una acidez integrada, en boca muy placentero.

María José Yravedra – Enóloga de Bodegas Ronsel do Sil

REGIÓN DE ELABORACIÓN
La Ribeira Sacra es una zona de producción vinícola en el sur de la provincia de Lugo y norte de Ourense. En esta zona se elaboran los vinos que guardan la esencia de los vinos gallegos, ya que en ella se cultivan las todas las variedades autóctonas gallegas. Se aplica una viticultura de montaña, sin mecanización debido a la dificultad del terreno. Trabajo manual en la viña, respetando todo el proceso y mejorando rendimiento del viñedo.