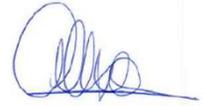


NOTA DE LOS ELABORADORES

Pazo de Monterrey Mencía representa la transición entre el atlántico y el mediterráneo aunando la frescura de un vino tinto joven con la sedosidad que otorga una buena maduración.



Alexia Luca de Tena, enóloga

PRODUCCIÓN: 30.000 botellas 0,75l

VARIEDAD: 100% Mencía

CRIANZA: El 15% del volumen fermenta en barrica y permanece 4 meses más.

GRADO ALC.: 13 % Vol.

Acidez total: 5,2 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 2 g/L · **pH:** 3,50

ELABORACIÓN: Las uvas destinadas a este vino se seleccionan en viñedo y tras el despallado se lleva a cabo la fermentación en depósitos abiertos de acero inoxidable, con control de temperatura y atmósfera, que imitan los antiguos lagares gallegos para una óptima extracción. La fermentación maloláctica se realiza en barrica de roble francés de 225 litros.

NOTA DE CATA: Color rojo picota, con ribetes azulados, brillante y capa media. Se trata de una Mencía aromática y compleja, con notas de frutos del bosque, notas florales como la violeta y recuerdos de especias procedentes de una ligera crianza. En boca es especialmente redondo y suave, con la frescura de la Mencía de Monterrei.

VIÑEDO

Edad media: 25 años.

Altitud: 600 y 800 m.

Suelo: arcillo-arenosos y de base de pizarra y esquistos que potencian los aromas de la variedad Mencía con la que se elabora Pazo de Monterrey.

Clima: mediterráneo templado con tendencia continental, influenciado por el océano Atlántico. Sus veranos son calurosos y secos mientras que sus inviernos son fríos.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: Las características principales este año vinieron marcadas por una primavera fría con mayor pluviometría que en años anteriores, seguida de un verano seco y una época de vendimia favorecida por el sol, lo que propició una buena producción y una maduración fresca. El resultado, una añada de corte muy atlántico que resalta las notas florales de este vino.

LA BODEGA

Pazos del Rey Mencía nace en Monterrei, la denominación más desconocida de Galicia, sin embargo la zona ha demostrado su enorme potencial debido a la excepcional combinación entre suelo, clima y variedades. Se trata de la única zona de elaboración vinícola en Galicia cuyo territorio pertenece a la cuenca del Duero, aún sin perder la influencia oceánica de las demás.

