

## Valderroa Carballo 2003

### VARIEDAD

Mencía, variedad tinta autóctona de Valdeorras, también conocida como “negra”, Está adaptada a zonas cálidas con humedad relativa, de fertilidad elevada y producción media-alta. Productora de excelentes tintos y rosados, en cuanto a potencia y diversidad de aromas primarios, dando vinos suaves y aterciopelados de gran calidad.

### VIÑAS

Selección de viñedos viejos en vaso de bajos rendimientos, situados sobre laderas pizarras con orientación sur. Las viñas se cultivan practicando una agricultura sostenible, no empleándose en ellas herbicidas ni productos sistémicos.

### VENDIMIA

La brotación se produjo en la segunda semana de marzo, madurando la uva en la segunda semana de septiembre. La selección de viñedos y vinificación de la cosecha 2003 fue dirigida por el equipo enológico de la bodega. Vendimia realizada a mano en cajas de plástico que preservan la sanidad de la uva y facilitan el transporte. Una vez en la bodega se realiza una selección a mano en la mesa de selección manual.

### ELABORACIÓN

Elaborado 100% con la variedad mencía.

### CRIANZA

Criado en barricas de roble francés de diferentes toneleros, con tostados suaves y de grano fino.

### MÉTODO DE CLARIFICACIÓN

Albúmina natural

### FILTRADO

Sin filtrar

### ANÁLISIS

**Alcohol:** 13,00 % vol.

**Acidez Volátil:** 0,70 g/l

**Acidez Total:** 5,1 g/l

**Sulfuroso libre:** 30,00 mg/l

**Sulfuroso total:** 59,00 mg/l

### CATA SENSORIAL

Rojo cereza con matices violáceos, luminoso y vivo. En nariz aromas de frutos rojos maduros, regaliz y minerales, con una intensidad media y una persistencia prolongada. Elegante en boca, intenso, después se hace pleno, gustoso, para terminar con un largo retro-gusto agradablemente persistente.

### MARIDAJE

Para acompañar carnes rojas, pescados grasos y pastas.

### EVOLUCIÓN EN BOTELLA

Bien guardado puede mantenerse durante tres años.

### SERVICIO

Es muy importante servir a unos 12-14° C en una copa adecuada, recomendamos su decantación.

### NÚMERO DE BOTELLAS

3.000

### FORMATO BOTELLA

Borgoña 75 cl

