

Sollío

MENCÍA

2022



Graduación: 13%

Temperatura de servicio: 16-18°C

UVA: Mencía 90%, Brancellao 7% y Souson 3%

Viñedos: A Teixeira - D.O. Ribeira Sacra

NOTA DE CATA

COLOR: Rojo picota intenso. Reflejos violáceos. Capa media alta. Limpio con una gran brillantez.

NARIZ: Franco y limpio. Intensidad alta con predominio de notas frutales y a hollejo (frambuesas y casis) característicos de la variedad Mencía. Perfumes delicados y lleno de complejos matices.

BOCA: Entrada fresca y acidez equilibrada, franca para desembocar en sensaciones de amplitud y robustez. Notas a mineralidad. Equilibrado entre acidez y alcohol. Sensación glicérica y redondez. Retronasales recordando la sutileza del aroma.

MARIDAJE



COCINA
TRADICIONAL



SALMÓN



BONITO



BODEGAS SOLLIO