



Sollio

MENCÍA

2021

BARRICA

Graduación: 14%

Temperatura de servicio: 16-18°C

UVA: Mencía 90%, Brancellao 6% y Souson 4%

Viñedo: A Toca (Cristosende) - D.O. Ribeira Sacra

PREMIO:
**ACIO
DE PRATA**



NOTA DE CATA

COLOR: Rojo picota de intensidad alta con ribete morado y buena capa. Limpio con una gran brillantez.

NARIZ: Franco y limpio. Gran intensidad aromática con predominio de notas frutales y a hollejo (frambuesas y casis) característicos de la variedad Mencía. Perfumes delicados y lleno de complejos matices. Fruta y madera en perfecta armonía.

BOCA: Vino elegante y poderoso, untuoso, con mucho cuerpo, equilibrado. Elegante final y larga persistencia con sutiles notas de madera

MARIDAJE



ASADOS



GUISOS



CARNES
ROJAS



QUESOS
CURADOS



BODEGAS SOLLIO