

# D.O. Monterrei Antonio Montero Mencía



## FICHA TÉCNICA - TECHNICAL INFORMATION

**Tipo de vino:** D.O. Monterrei tinto joven.

**Variedades:** 100% Mencía.

**Suelos:** arcillo-arenoso, origen granítico.

**Elaboración:** Selección de uva en mesa. Despalillado y estrujado muy suave, casi uva entera. Fermentación y maceración en acero inoxidable. Descubre y ligera micro-oxigenación antes de la fermentación maloláctica. Posteriormente, permanece en depósito de acero inoxidable hasta su embotellado.

*Kind of wine: Young Red D.O. Monterrei*

*Varieties: 100% Mencía.*

*Soils: Sand-clay soils, granite origin.*

*Elaboration: Exclusive selection of grapes. Destemmed and very soft crushed, almost whole grape. Fermentation and maceration in inox steel tank. Light micro-oxygenation before malolactic fermentation.*

*After this, the wine stays in inox steel tank until bottling.*

## NOTAS DE CATA - TASTING NOTES



**FASE VISUAL:** Rojo granate, ribete violáceo.

*APPEARANCE: Garnet red color.*



**FASE OLFATIVA:** Nariz intensa y muy afrutada: frutos rojos como moras, fresas, frambuesas, con ligero fondo floral.

*AROMA: Intense and very fruity nose: red fruits as blackberries, strawberries, raspberries, with a light floral background.*



**FASE GUSTATIVA:** En boca goloso y fácil de beber, estructura media, taninos dulces. Buena persistencia, con retronasal de frutos rojos y especiado.

*TASTE: Mouthfeel is delicate and fresh, easy to drink, medium structure, soft tanins. Good persistence, with a red fruit and spicy aftertaste.*