



Guímaro A Ponte Mencía



FICHA TÉCNICA

🏠 PEDRO M. RODRÍGUEZ PÉREZ

📍 D.O. RIBEIRA SACRA

🍷 TINTO

🍇 MENCÍA, CAÍÑO, BRANCELLAO, SOUSÓN Y MERENZAO

🍷 FERMENTACIÓN EN FUDRES DE 3500L Y POSTERIOR CRIANZA DURANTE 12 MESES EN BARRICAS USADAS

NOTA DE CATA

-VISUAL: Picota, capa media-alta

-AROMA: Floral y especiada, sobre un fondo ahumado y con notas de vainilla

-SABOR: Sabroso, fruta roja, cierta longitud en boca