

FICHA TÉCNICA

Nombre: Señor Cuco no Carballo 2017

Denominación de Origen: Rías Baixas.

Subzona de producción: Condado do Tea.

Tipo de vino: Tinto Crianza en barrica.

Crianza: 9 meses.

Variedades: **Sousón, Pedral, Espadeiro y Caiño Tinto.**

Grado alcohólico: 12,2°.

Acidez total: 5,5

Viñedo:

Emparrado tradicional y pérgola. En suelos ácidos, franco-arenosos de origen granítico. La orientación dominante es Sur-Oeste y las microparcels se localizan en torno a los valles de los ríos Tea y Miño, en los ayuntamientos de As Neves y Salvaterra de Miño. Sur de Pontevedra.

Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Despalillado y refrigerado de la vendimia a 8°C durante el encubado. Maceración pelicular prefermentativa 48h a baja temperatura y posterior fermentación a temperatura controlada de 25°C. Remontados y bazuqueos diarios. El descubado se realiza a 1000 puntos de densidad, seleccionando solo el vino prensa por su mayor concentración polifenólica para la posterior crianza en barrica, durante 9 meses en roble francés de 220l. Estabilizado por frío y posterior filtrado por placas de celulosa para el embotellado.

Cata:

Capa media-alta de color rojo amoratado. Destacan aromas a frutos silvestres maduros y en mermelada; arándanos, ciruelas negras y moras sobre un fondo especiado de pimienta negra, nuez moscada y enebro. Matizan ligeros tostados de la crianza en madera con aromas a cacao, pan tostado, cacahuete, ahumados y betún que le aportan complejidad y elegancia al conjunto. La boca es intensa y sabrosa, con buena acidez y persistencia. Sin aristas marcadas y muy agradable al paso.

Señor Cuco
no carballo



Presentación:

Botella de vidrio 0,75 l. 600gr. Bordelesa Cru.

Tapón de corcho natural 45x24 mm

Lacre protector de cera natural de abeja.

Caja de cartón tintado en negro de 6 unidades.

Productor:

Entrevideiras Viños S.L.

B.º Couto nº1. Rubiós, As Neves.

Pontevedra. GALICIA.

E-mail: entrevideiras@gmail.com

