

Pagos del Galir Mencía 2017

• 90 puntos Guía Peñín



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Valdeorras
- **Cosecha:** 2017
- **Variedades de uva empleada:** 100 % Mencía
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75 cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5 % Vol.
- **Acidez Volátil:** 0,45
- **Acidez Total:** 5,25
- **SO₂ L/T:** 25 / 95
- **pH:** 3,60

Características Elaboración

Pagos del Galir se elabora con una selección de uvas procedentes de nuestras parcelas Soutiño Novo y Valemioto en el pueblo de Éntoma. Laderas en altitud, mas de un 30% de desnivel donde predominan los suelos pizarrosos.

Vendimia manual en cajas de 15 kgs. Maceración de las uvas en cajas en nevera frigorífica y en depósito 48 horas previas a la fermentación alcohólica. Despalillado y no estrujado de la uva para favorecer los aromos primarios.

Fermentación con levadura autóctona.

Crianza 8 meses en barricas de roble francés y americano.

Datos de la Cosecha

La vendimia 2017 fue la más temprana de la historia en Valdeorras, última semana de agosto, con bajos rendimientos debido a las heladas de primavera, todo esto tuvo un efecto favorable en la calidad y la sanidad dando vinos frescos , aromáticos y atlánticos.

Notas de Cata

Color intenso.

Concentración de frutos rojos donde predomina la grosella y evoluciona en notas picantes, frescas y balsámicas.

En la boca es redondo con densos taninos caracterizados por una gran armonía evolutiva. Fresco, intenso y balsámico, su larga persistencia es conducida por su acidez prominente.

Maridaje ideal con arroces, carnes de caza, chocolate...

Temperatura de servicio 16°C.

Pagos del Galir Mencía 2017

• 90 points Guía Peñín



- **Type of Wine:** Red
- **Region of Production:** Valdeorras
- **Year:** 2017
- **Grape Varieties:** 100 % Mencía
- **Type of bottle:** Bordeaux
- **Bottle size:** 75 cl.

Datos Analíticos

- **Alcoholic volume:** 13.5 % Vol.
- **Volatile Acidity:** 0.31
- **Total Acidity:** 6
- **SO₂ F/T:** 30 / 117
- **pH:** 3.4

Winemaking

Grapes used for Pagos del Galir Mencía are a selection from our vineyards in Entoma, Soutiño Novo y Valemioto. Soils in these high altitude vineyards with a 30% of inclination are mostly slate.

Manual harvest in 15 kgs cases. Cold maceration of the grapes in scale fridges and of the must 48 hours before alcoholic fermentation. Destemmed but not pressed in order to preserve the primary aromas.

Fermentation with autochthonous yeast.

8months barrel aging in French and American oak.

Harvest description

We have classified the 2017 vintage as very good. One of the shortest in the Valdeorras DO's history, production fell by over 30% due to april frost, summer hail and overall drought. Harvest started very early in september and concluded within 2 weeks.

Tasting notes

Intense color.

Concentration of red fruits on the nose with highlights of blackcurrants. It evolves to spicy, fresh and balsamic aromas.

In the mouth is balanced with intense tanins. Fresh, intense and balsamic.

Recommended service temperature 16°C.