

## DESCRIPCIÓN

Mencía 60% y Arauxa, 40 % D. O. Monterrei. *Su elegancia nace de la tierra.*

## VIÑEDO

De la plantación pluri-varietal de 8 hectáreas de viñedo propio, ubicadas en el enclave privilegiado de “O Gargalo”, lugar en las laderas del castillo de Monterrei, del que el vino y la bodega toman su nombre. Se caracterizan por su extraordinaria diversidad geológica zonal, que da lugar a un universo de *terroirs* localizados entre los 400 y los 450 metros de altitud en una suave pendiente. Como singularidad, la base del *terroir* tiene un alto % de arcilla que hace que retenga más agua y nutrientes y ofrezca vinos más elegantes y con estructura. La viña está orientada al sur, alineada con los cubos que caracterizan la estructura arquitectónica de la bodega. La pasión y el respeto son las premisas para trabajar estas dos variedades gallegas mediante técnicas de viticultura respetuosas con el medio ambiente.

## VENDIMIA

Debido a la variación de suelos que coexisten dentro de la parcela, las vides se comportan de manera diferente, obteniendo distintos tipos de uva aunque provengan de la misma variedad. La vendimia se realiza de manera minuciosa en cajas de 18 Kg buscando expresar la belleza natural de su terruño.

## VINIFICACIÓN

Se realiza un despalillado completo y un prensado suave de las uvas. El mosto obtenido es macerado a temperaturas frías durante un período de 5 días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperaturas controladas de 26°C, durante un período de 25 días. El vino es madurado en depósitos de acero inoxidable durante un período de 5 meses. Finalmente, el vino es embotellado para reposar en botella antes de salir al mercado.

## ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

## NOTAS DE CATA

Este vino es una obra de arte destinada a los amantes de vinos singulares que quieren experimentar con un *coupage* de la Mencía en pareja con la Arauxa (la expresión del tempranillo en Monterrei). Resulta un color rojo cereza con ribetes azulados. Sus variedades autóctonas, verdaderamente especiales y únicas, nos invitan a descubrir una sabrosa mezcla de impacto olfativo (muy sutil) de las fresas y frambuesas con las notas imperceptibles a vainilla y minerales. En boca, despierta una sensación inigualable con un sabor tan dulce (cereza, ciruela y mora), como especiado (pimienta jamaicana), carnoso, redondo deja una sensación de textura sedosa.

