



La Poda

Mencia



La Poda es una colección de monovarietales elaborados en las Denominaciones de Origen más características de nuestro país en sus versiones más contemporáneas. Sus vinos combinan frescura y actualidad con identidad y complejidad. Unos vinos frescos, singulares e ideales para encuentros con amigos, y para degustar de la mano de la mejor gastronomía de una forma desenfadada.

Origen	D.O. Valdeorras							
Tipo y añada	Tinto, 2021.			<i>Vista</i>				
Variedad	100% Mencia.			Ciruela				
Temperatura de servicio	10° - 12° C approx.			<i>Nariz</i>				
Viñedos	Selección de viñedos a lo largo del Valle de Valdeorras.			Buena intensidad frutal que recuerda a la fruta negra y a las flores violetas de la higuera, así como ciertos toques de chocolate.				
Proceso de elaboración	Vendimia manual. Uva transportada a la bodega en "cajas" de 20 kg. Realiza la fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y maceración en frío. Embotellado sin ningún tipo de envejecimiento en botella.			<i>Boca</i>				
Gastronomía	Ideal para tapear con quesos o embutidos, o para acompañar comidas como pasta, arroces, legumbres y carnes asadas, o cocina fusión con un toque exótico y/ o ligeramente picantes, así como guisos y empanadas.			Vino intenso, pero a su vez fresco y afrutado y amable con carácter salvaje. En boca es fresco y ligero, muy vivo a la vez que estructurado				
Alcohol	13	PH	3,8	Acidez	4,85 g/l	Azúcar residual	2,4 g/l	 2019: Gold Medal - Gilbert & Gaillard 2020: 93 Decanter - Sara Jane Evans, 90 Peñín