

RECTORAL DE AMANDI

D.O. Ribeira Sacra
100% Mencía



Sobre el vino

Elaborado con uvas de la variedad Mencía procedentes de la D.O. Ribeira Sacra donde sus viñedos producen este preciado tesoro.

Presenta un espectacular sabor a fruta y una original presencia de mineral pizarroso y notas especiadas y tostadas.

Este vino de color rojo cereza con ribete violáceo presenta notas de mora y regaliz, en perfecta armonía. En boca destaca su equilibrio con toques suaves de tanino aportando un acabado persistente que dura e invita a seguir probando.

Es delicioso, bien estructurado, paso con suavidad y su tanino carnoso cubre el paladar con suavidad.

Sabías qué...

Durante un tiempo se pensaba que era una variedad procedente del Cabernet Franc, pero finalmente se descubrió que era una variedad originaria de España.

Bajo

Alto



NOTAS DE CATA

1. Un placer para los sentidos

En nariz, es pura expresión del Mencía, frutos rojos como moras y frambuesas con notas florales a violeta y toques a caramelo de toffee y regaliz.

En boca es persistente y largo con una entrada fresca y notas florales que lo convierten en una experiencia única y fantástica.



2. Apariencia



3. Perfecto para delicias culinarias

- Carnes rojas
- Porcino
- Cordero

