

# LA PODA

## MENCÍA



### LA PODA.

Cuidar la vid, expresar la tipicidad varietal, obtener un fruto lleno de salud y calidad. Con La Poda se busca obtener la mejor uva para elaborar un vino honesto, el mejor vino, que reivindica el arte de la viticultura. La Poda Mencía aúna todos los elementos para ser un vino excepcional: Clima adecuado, terruño idóneo, poda tardía, cuidado de la vid...

ORIGEN	D.O. Valdeorras, España
TIPO DE VINO Y AÑADA	Tinto 2019
VARIEDAD DE UVA	Mencía 100%
TEMPERATURA DE SERVICIO	12º - 14º C aprox.
VIÑEDOS	Mezcla de Viñedos procedentes del Valle de Valdeorras.
PROCESO DE ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO	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.
ESTILO DE VINO	Vino serio e intenso pero a su vez fresco y afrutado, con una muy buena estructura.
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.

### ENOLOGÍA CON VISIÓN GLOBAL

La elaboración está liderada por Almudena Alberca, quien forma parte de la actual generación de enólogos españoles con visión internacional



#### VISTA

#### NOTA DE CATA



Ciruela

#### NARIZ



Buena intensidad frutal que recuerda a la fruta negra y a las flores violetas de la higuera, así como ciertos toques de chocolate.

#### BOCA



En boca es fresco y ligero, muy vivo a la vez que estructurado