

# Rectoral de Amandi

## Bodegas gallegas

Este vino es elaborado por la primera bodega amparada por la D.O. Ribeira Sacra, situada en Sober, considerada la capital de la subzona de Es de un bonito color cereza con ribete violáceo. En nariz presenta un intenso aroma a fruta madura fino y distinguido, reforzado por los varietales propios de la uva Mencía. En boca es intenso y equilibrado con vía retronal muy intensa que le confiere una elegancia peculiar.



ES



## NUESTRA HISTORIA

Lo que comenzó como un proyecto personal apasionado hace más de 50 años con su fundador Manolo Arnoya, ha crecido hasta convertirse en un gran grupo de empresas en el sector del vino, el cuál todavía mantiene el mismo carácter familiar y las tradiciones que se establecieron desde un principio. El mantenimiento de este delicado proceso es la verdadera esencia de Bodegas Gallegas y lo que nos

distingue de otras empresas del sector, ya que la confianza de nuestros clientes nos ha hecho líderes.

Hoy en día nuestro grupo se compone de 5 grandes bodegas de Galicia situadas en el noroeste de España y nuestros vinos se venden en más de 50 países de todo el mundo.

# Rectoral de Amandi

Bodegas gallegas



## ELABORACIÓN

La uva es vendimiada a mano. Las terrazas conocidas como bancales, son muy pequeñas y casi imposibles de mecanizar. Para vendimiar se suele acceder a través de senderos y a veces incluso desde el propio río. Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas para así poder obtener la mayor cantidad

## OTROS GALARDONES

- 2018 Medalla de Oro: Berliner Wein Trophy, añada 2016 (Alemania).
- 2017 Medalla de Oro: Concurso Mundial de Bruselas, añada 2016 (Bélgica).
- Entre otros...

de aroma y frescura. Despalillado, macerado, prensado, decantado y fermentado en cubas de 25.000 L. de acero inox. a temperatura entre 25-28°C durante 15 días. La microfiltración se realiza justo antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.



### VARIEDAD

Mencía.



### PROCEDENCIA

D.O. Ribeira Sacra.



### ALCOHOL

Grado: 12,5% Vol.



### PRODUCCIÓN

1.500.000 botellas.

