

Lagar do Cigur barrica

Adega Melillas

ES

Cubierto de capa alta color rojo cereza, con orla cardenalicia. En nariz es muy intenso, complejo y profundo, con potentes aromas de mermelada de frutas negras (moras, cassis, ciruelas, arándanos, amielados y grosellas) y un fondo con notas de talco y pétalos de rosa.

Temperatura 16 / 18° C

Acidez: 5,5 g/l

pH: 3,8





EXPORTOU



NUESTRA HISTORIA

Bodega familiar que elabora vinos de autor con carácter personal procedentes de sus propios viñedos.

Lagar do Cigur barrica

Adega Melillas



OTROS GALARDONES

- Bacchus de Oro 2015.
- Mezquita de Oro 2015.
- Arribe de Oro 2016.
- Entre otros...

ELABORACIÓN

Fruto de una esmerada selección de uvas tintas de viñedos centenarios de las variedades Mencía, Garnacha Tintorera, Tempranillo y Merenzao, siendo el reflejo del auténtico terruño de Valdeorras. Solamente se elabora este vino en añadas extraordinarias.

El proceso de maduración se lleva a cabo en barrica de roble francés y americano durante 8 meses, lo que le

aporta profundos recuerdos a especiados y terruño (tabaco, grafito, chocolate, etc.).

En boca tiene una excelente estructura, potente pero fresco, con unos taninos muy maduros y concentrados, pura jalea real de fruta. Es larguísimo en paladar y corazón.
Decantación: 0 / 1 hora.



VARIEDAD

Mencía, Garnacha, Tintorera, Tempranillo y Merenzao.



ALCOHOL

Grado: 14,80% Vol.



PROCEDENCIA

D.O. Valdeorras.

