

Flor de Margot

Adegas Valdavia

La Flor de Margot Mencía continúa la saga de monovarietales de Cuñas Davia, iniciada por su treixadura.

De las parcelas “As Paxareiras” y “Os Puzos”, se obtienen unos 1.500 kilos de una de las mejores mencías que se pueden encontrar en el Ribeiro, para elaborar apenas 1.000 litros de este vino.

La Flor de Margot Mencía busca preservar la expresividad de esta variedad, elaborándola con la mínima intervención y sin paso por madera, para alcanzar el equilibrio de su intensidad, frescura y elegancia.



ES



NUESTRA HISTORIA

Cuñas Davia es una pequeña explotación familiar situada en Cuñas, en pleno Valle del Avia, cuna de los mejores vinos del Ribeiro. La historia de la bodega y el viñedo está estrechamente vinculada al Monasterio de San Clodio, a cuyo dominio perteneció en sus orígenes, hace más de 800 años.

Dispone de algo más de 4 Ha. de viñedo, rodeando la antigua bodega, que ha sido restaurada respetando materiales

y elementos arquitectónicos originales, y dotada de todos los medios necesarios para la elaboración de vinos de calidad.

Sus vinos, de producción limitada, se elaboran a partir de la uva procedente de sus viñedos, lo que les confiere personalidad, autenticidad y exclusividad.

Flor de Margot

Adegas Valdavia



ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa de pastas en frío, fermentación espontánea a temperatura controlada de 25°C. Crianza de 6 meses en depósito de inox.



VARIEDAD

100% Mencía.



ALCOHOL

Grado: 12,5% Vol.



PROCEDENCIA

D.O. Ribeiro.



PRODUCCIÓN

1.333 botellas.