A COROA LADEIRA VELLA 2020

Denominación de Origen VALDEORRAS

Enólogo: Ángel Sánchez Cuesta **Producción:** 1.393 Botellas

Viñedos

De una producción muy reducida de Garnacha Tintorera proveniente de cepas centenarias, sale al mercado una edición muy reducida, limitada y numerada de este especial vino.

La gran tipicidad de su excepcional uva la marca el centenario viñedo de "O Rasedo", con suelos pizarrosos y producciones medias muy bajas de máximo 1 kg de uva por planta.

Un vino inimitable, con gran carácter y sobresaliente potencial de envejecimiento.

Vinificación

Fermentación Alcohólica: durante 15 días en tanques de Acero Inoxidable con control de temperatura
Temperatura: 25 grados
Fermentación Maloláctica: roble francés
Tiempo en Barrica: 12 meses
Tiempo de Guarda en Botella: 12 meses

Análisis

Variedad de la Uva: 95 % garnacha tintorera, 5% variedades autóctonas seleccionadas
Contenido alcohólico: 14,5 grados
Acidez total: 5,74 gr/l
Azúcar residual: < 1 gr/l
PH: 3,83

Nota de cata

A nivel visual Ladeira Vella muestra una notable estructura con la maduración que se refleja en la intensidad y distinción de su característico color púrpura.

En nariz denota un elegante y fino carácter de fruta negra de hueso, mora y arándanos sumergiéndonos en un sutil y delicado tostado a piruleta y semillas de girasol.

Su entrada en boca nos presenta un vino cuidadósamente estructurado, con notable cuerpo y gran potencia donde regresan amables los recuerdos de fruta negra y la atenta finura de los tostados.

galicia calidade

Denominación de Orixe VALDEORRAS CONSELLO REGULADOR

www.acoroa.com
acoroa@acoroa.com / +34 988 310 648