

**Variedades**

Mencia (60%), Garnacha tintorera (25%), Mouratón (7%),  
Albarello (3%)

**Origen**

España, Galicia, Valdeorras, A Rúa

**Suelo**

arcilla con pizarra negra y roja, arena y gneis, y aluviales

**Vinificación**

vendimia manual en cajas de 15 kg, fermentación con levaduras  
autóctonas y temperatura controlada, maceraciones largas en  
frío con uva en parte despalillada

**Crianza**

12 meses en barricas de 300, 400, 500 y 600 l sin batonnage

**Características**

Tinto, Tradicional, Tranquilo, Intenso y estructurado

**Propiedades**

Alcohol: 13 %, Ph: 3,21, Azúcar residual: <2 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 10 - 20€



## VIÑA SOMOZA VIA XVIII

VIÑA SOMOZA, Valdeorras, A Rúa

2022 14705 75 CL