

Variedades

Mencia (75%), Garnacha Tintorera (20%) y Godello (5%)

Origen

España, Galicia, Ribeira Sacra, Chantada

Suelo

granítico con orientación sur, en el pueblo de Amandi

Vinificación

vendimia manual en pequeñas cajas, despalillado al 80%,
pisado con los pies, maceración de 13 días en un tonel abierto
de 600 l

Crianza

10 meses en una barrica de 400 l

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 13,1 %, Ph: 3,8, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



MISSION UNO

MISSION WINE, Ribeira Sacra, Chantada

2017

50301

75 CL

NATURAL