



MGH WINES GROUP

Senda Verde Mencía

“Senda Verde” es una colección de vinos originarios de regiones únicas en el Norte de España que siguen el paralelo 43º N, que se extiende desde Galicia hacia el Este a lo largo de la costa Septentrional. En contraste con el resto de España, esta área es frondosa y verde gracias a las influencias oceánicas y geológicas.”

NOTAS DE CATA

FASE VISUAL

Presenta un intenso color rojo con bordes violáceos.

FASE OLFATIVA

En nariz, destacan los aromas a fruta fresca y flores, así como las notas minerales.

FASE GUSTATIVA

En boca resulta muy sabroso, elegante y fresco con un final persistente. Taninos suaves están presentes.

FICHA TÉCNICA

Tipo de vino: Vino tinto joven

Variedad de uva: 100% Mencía

DO: Bierzo

Alcohol: 13,5 %

Vinificación: Las uvas son cuidadosamente vendimiadas a mano en cajas 15kg. Tras una selección manual en la bodega y se procede al despalillado. La vinificación tiene lugar en depósitos de acero con capacidad para 15.000 litros. La fermentación tiene una duración de entre 12 y 15 días a una temperatura constante de 25°C. La fermentación maloláctica tiene lugar en los tanques. El vino se conserva durante 4 meses sobre sus lías.

Terreno: ladera en pendiente con suelo formado por una mezcla de cuarcitas y pizarras.



MGH WINES GROUP
export@mghwinesgroup.com
+34 986 224 640