



PAXARO TOLO

Any de fundació: 2021

Enòleg: Eulogio Pomares Zárate

Vinyes en propietat: 3 ha

Denominació d'Origen: D.O. Ribeira Sacra

Població: Amandi (Lugo)



PAXARO TOLO

Anyada: 2022

Tipus de vi: vi negre amb criança

Varietat: 100% mencía

Procedència del raïm: A Pena das Mariás, parcel·la de 3 ha a Amandi (Lugo)

Altitud: 300 m

Tipus de sòl: pissarra, amb presència d'esquistos i quarsites

Edat de les vinyes: 50 anys

Densitat de plantació: 6.000 ceps/ha

Data de verema: entre el 21 i el 24 de setembre del 2022

Verema: manual

Elaboració: fermentació espontània del raïm desrapat en *foudres* de roure francès de 4.000 litres

Criança: 10 meses en *foudres* de roure francès

Graduació alcohòlica: 12,9% vol.

Producció: 9.000 ampolles

Nota de tast: precios color robí, límpid i brillant. El nas és perfumat i fresc, on sobresurten aromes florals de violetes, al costat de fruites vermelles com les cireres, les maduixes i les groselles, que es barregen amb notes de pebre negre, espígol i pell de taronja. A la boca destaca la seva fluïdesa i un taní sedós que embolcalla el paladar. El final és mineral i amb lleugers apunts cítrics. Una deliciosa mencía que expressa el seu origen atlàntic.

Maridatge: ideal per acompanyar un tàrtar de vedella, tota mena d'aus guisades o arrosos de muntanya.

Temperatura de servei: entre 14 i 16 °C

Copa recomanada: Old World Pinot Noir de la sèrie Veritas de Riedel
