PAXARO TOLO

Año de fundación: 2021
Enólogo: Eulogio Pomares Zárate
Viñedo en propiedad: 3 ha
Denominación de Origen: D.O. Ribeira Sacra
Población: Amandi (Lugo)

PAXARO TOLO

Añada: 2022
Tipo de vino: tinto con crianza
Variedad: 100% mencía
Procedencia de la uva: A Pena das Marías, parcela de 3 ha en Amandi (Lugo)
Altitud: 300 m
Tipo de suelo: pizarra, con presencia de esquistos y cuarcitas
Edad de las viñas: 50 años
Densidad de plantación: 6.000 cepas/ha
Fecha de vendimia: entre el 21 y el 24 de septiembre de 2022
Vendimia: manual

Elaboración: fermentación espontánea de la uva despalillada en *foudres* de roble francés de 4.000 litros
Crianza: 10 meses en *foudres* de roble francés
Graduación alcohólica: 12,9% vol.
Producción: 9.000 botellas

Nota de cata: precioso color rubí, límpido y brillante. La nariz es perfumada y fresca, donde sobresalen aromas florales de violetas, junto a frutas rojas como las cerezas, las fresas y las grosellas, que se mezclan con notas de pimienta negra, lavanda y piel de naranja. En boca destaca su fluidez y un tanino sedoso que envuelve el paladar. El final es mineral y con ligeros apuntes cítricos. Una deliciosa mencía que expresa su origen atlántico.

Maridaje: ideal para acompañar un tartar de ternera, todo tipo de aves guisadas o arroces de montaña.
Temperatura de servicio: entre 14 y 16 ºC
Copa recomendada: Old World Pinot Noir de la serie Veritas de Riedel