



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: 2023

Tipus de vi: vi negre amb criança

Varietat: 100% mencía

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

Altitud: 300 m

Tipus de sòl: pissarra amb presència d'esquists i quarsites

Edat de les vinyes: 50 anys

Densitat de plantació: 6.000 ceps/ha

Data de verema: entre el 13 i el 16 de setembre del 2023

Verema: manual

Elaboració: El raïm es va desrapar i va fermentar espontàniament en una tina de roble francès de 4.000 litres de capacitat. Un cop premsat, el vi va fer una criança durant 11 mesos en foudre de roure francès, fent la fermentació malolàctica en fusta. Embotellat sense filtració ni clarificació.

Graduació alcohòlica: 12,6% vol.

Producció: 4.500 ampolles

Nota de tast: Color robí preciós, límpid i brillant. El nas és perfumat i fresc, on destaquen aromes de fruites vermelles i negres com les cireres, les maduixes i les groselles, que es barregen amb notes de pebre negre, clau i uns subtils tocs fumats i de caramel torrat. A la boca destaca la seva fluïdesa, frescor i un taní sedós que embolcalla el paladar. El final és molt llarg, 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
