



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% mencia

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: preciós color robí, límpid i brillant, amb suaus tocs violacis. Al nas desplega un suggeridor perfum de fruites vermelles i negres com les groselles, les mores, els nabius, les cireres i les prunes, acompanyades de records làctics. També hi apareixen agradables aromes torrats i especiats de pebre negre i vainilla, així com cacau i notes de sotabosc. A la boca té un atac lleugerament dolç, amb volum i estructura, i una textura vellutada formada per uns tanins suaus, en equilibri amb una bona frescor. Al final deixa un deliciós postgust de fruites negres, regalèssia, apunts balsàmics i subtils notes fumades.

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
