



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: 2023

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 esquistos y cuarcitas

Edad de las viñas: 50 años

Densidad de plantación: 6.000 cepas/ha

Fecha de vendimia: entre el 13 al 16 de septiembre de 2023

Vendimia: manual

Elaboración: Las uvas se despalillan y fermentan espontáneamente en un tino de roble francés de 4.000 litros de capacidad. Una vez prensado, el vino permanece en crianza durante 11 meses en *foudre* de roble francés, realizando la fermentación maloláctica en madera. Se embotella sin filtración ni clarificación.

Graduación alcohólica: 12,6% vol.

Producción: 4.500 botellas

Nota de cata: Precioso color rubí, límpido y brillante. La nariz es perfumada y fresca, donde sobresalen aromas a frutas rojas y negras como las cerezas, las fresas y las grosellas, que se mezclan con notas de pimienta negra, clavo y unos sutiles toques ahumados y a caramelo tostado. En boca destaca su fluidez, frescura y un tanino sedoso que envuelve el paladar. El final es muy largo, 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 °C

Copa recomendada: Old World Pinot Noir de la serie Veritas de Riedel
