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: 2024
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: del 20 al 23 de setembre
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 un *foudre* de roure francès, fent la fermentació malolàctica en fusta. Embotellat sense filtrar ni clarificar.
Graduació alcohòlica: 13,60% vol.
Producció: 5.300 ampolles

Nota de tast: Presenta un atractiu color robí, net i brillant. Al nas és fresc i fragant, amb predomini de fruites vermelles –cirera, maduixa i grosella– acompanyades de matisos de pebre negre, clau d'espècia i delicats records fumats i torrats. A la boca és àgil i fresc, amb tanins sedosos que acaronen el paladar. El final és llarg, amb un marcat caràcter mineral i subtils notes salines. Una magnífica mencía que reflecteix amb autenticitat 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 ºC
Copa recomanada: Old World Pinot Noir de la sèrie Veritas de Riedel