

FICHA TÉCNICA

Nome: Señor Cuco.

Denominación de Orixe: Rías Baixas.

Subzona de produción: Condado do Tea.

Colleita: 2017.

Tipo de viño: Tinto atlántico sen crianza.

Variedades: **Sousón, Pedral, Espadeiro e Caiño Tinto.**

Grao alcólico: 12,2°.

Acidez total: 5,5

Viñedo:

Emparrado tradicional e pérgola. En solos ácidos franco areosos de orixe granítico. A orientación dominante das microparcelsas é Sur-Oeste e localízanse na contorna do val dos ríos Tea e Miño dentro do concellos de As Neves e Salvaterra de Miño, o sul de Pontevedra.

Elaboración:

Vendima manual en caixas de 15 kg. Despalillado e refrixerado da vendima no encubado. Maceración pelicular prefermentativa a baixa temperatura con remontados e bazuqueos diarios. Fermentación alcólica controlada a 25°C. Separación do viño decurrido por gravidade e viño prensa.

Realízase a fermentación maloláctica parcial axudada coa calor e osíxeno. Posterior crianza sobre lías. Finalmente clarifícase, estabilízase por frío e fíltrase por placas de celulosa antes do embotellado.

Cata:

Capa media-alta de intensa cor vermella amoratada. Destacan aromas a froitos negros e vermellos maduros; arandos, cereixas, moras ou granada e lixeiros florais de violetas e rosas, entre outras notas especiadas de pementa e noz moscada. Na copa parada xurden aromas balsámicos e minerais de regalicia e grafito. A boca é intensa e saborosa, coa acidez e astringencia xusta que fan do trago amplo e agradable.

Señor Cuco[®]



Presentación:

Botella de vidro 0,75 l. 600gr. Bordelesa Cru.

Tapón de cortiza natural 45x24 mm

Lacre protector de cera natural de abella.

Caixa de cartón tintado en negro de 6 unidades.

Produtor:

Entrevideiras Viños S.L.

B.º Couto nº1. Rubiós, As Neves.

Pontevedra. GALICIA.

E-mail: entrevideiras@gmail.com