

Valderroa Carballo Mencía

2016

Valdesil

Valderroa Carballo

Mencía

VILAMARTÍN DE VALDEORRAS



Valderroa Carballo es un vino de concello (municipio) que se elabora exclusivamente con las *pezas* (parcelas) de Mencía más antiguas de Valdeorras. Éstas *pezas* se encuentran en las laderas de pendiente extrema y exposición norte del concello de Carballeda de Valdeorras, el de mayor altitud de Galicia, donde aflora la roca de pizarra negra más pura del mundo. Es un referente de la llamada "viticultura extrema". Un vino de guarda que explora el lado más intelectual y vertical de la variedad.

VARIEDAD UVA	Mencía 100%
DENOMINACION ORIGEN	D.O. Valdeorras
CONCELLO	Carballeda de Valdeorras
SUELOS	Coluviales, derivados de la meteorización de roca de pizarra negra
VIÑEDOS	Edad: 60-105 años; Altitud: 600-800 m; Pendiente: 45%; Formación en vaso
ANALÍTICA	Alc/Vol: 14,00 %; Azúcar Residual: 0,2 g/L; Acidez: 6,1 g/L; pH: 3,6
FERMENTACIÓN	Maceración prefermentativa en frío 3 días. Fermentación y maceración en barricas usadas sin tapa con pipeage manual durante 15 días
CRianza	Fermentación maloláctica y crianza de 9 meses en barricas usadas de 225L

