

## Adega María do Pilar



### Rechamante Tinto

#### Denominación de Origen Ribeiro

##### Variedades:

Mencia (50%), Tempranillo (50%)

##### Graduación alcohólica:

12,50% vol.

##### Vendimia:

Vendimiado después de una ligerísima sobremaduración y transportado en cajas preservando la integridad de la uva.

##### Fermentación:

Despalillado de la uva, maceración y remontados continuos. Fermentación en depósitos de acero entre 19°C y 21°C.

##### Producción:

3000 botellas de 75 cl.

##### Presentación:

Cajas de 12 botellas y estuches de 3 botellas.

##### Galardones:

2º Premio Vinos Tintos . XLV Feira do Viño do Ribeiro

### Cata

#### Vista:

Buena capa, rojo picota con irisaciones purpúreas.

#### Nariz:

De buena intensidad aromática. Destacan los aromas de fruta negra madura sobre un fondo de violetas, junto con un despliegue de notas balsámicas.

#### Boca:

En boca es suave, maduro, con correcta acidez, tanino ajustado y buen cuerpo. Largo y persistente.

Temperatura de servicio: 15º C.

#### Gastronomía:

Guisos y carnes estofadas.



ADEGA

*María do Pilar*