

ARMÁN

Finca Isabel Millán

VINO

Finca Isabel Millán 2015

BODEGA

Bodegas Casal de Armán, S.L.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribeiro

REGIÓN

Valle del Avia

NOTA DE CATA

Rojo rubí de intensidad media, con penetrantes aromas a frambuesas y fresas silvestres realzados por matices de pimienta blanca y hoja de grosella, suaves tostados. De trago ágil y sedoso. Muy fresco y de final largo y complejo.

DETALLES

Enólogos: Javier González Vázquez y Felicísimo Pereira.

Origen de las uvas: Viñedos propios "Finca Isabel Millán"

Suelos: Arenas graníticas (sábrego) arcillosas y algo de esquistos.

Varietades: Brancellao (50%), Caño Longo (40%) y Ferrol (10%) de parcela única.

Temperatura: 8-9°C

Elaboración: La Finca Isabel Millán es una parcela propiedad de la familia González Vázquez que está ubicada en A Veiga, en el Valle del Avia, plantada con uva autóctona hace más de 25 años, con suelo de sábrego (compuesto arenoso de origen granítico) y orientada al sol de poniente. De ella obtenemos un vino de cuerpo medio y de gran finura, que conjuga a la perfección los matices golosos de la fruta roja madura con la frescura atlántica.

Una vez vinificado (con un 15% de raspón), pasa a una barrica usada de roble francés de grano fino de 320L. donde hará la fermentación maloláctica y se criará durante 18 meses. El vino reposa en botella en la bodega, para terminar de afinarse, durante 15 meses más antes de salir al mercado.

