

ESTELA DO VAL TINTO 2015

Elaboración:

El vino “ESTELA DE VAL TINTO” es elaborado con uvas tintas de la variedad Mencía. La vendimia se despalilla y se estruja para luego pasarla a los depósitos auto-vaciantes donde realizará la fermentación alcohólica a temperatura controlada de 22 °C aproximadamente durante 15 días; al cabo de este tiempo se sangra el vino y el hollejo se prensa para fermentar las distintas fracciones de mosto por separado. Al finalizar la fermentación alcohólica el vino se trasiega para que luego realice la fermentación maloláctica en ausencia de borras. El siguiente proceso es la estabilización por frío, sometiendo el vino a -5°C en un depósito isotérmico durante una semana para precipitar los bitartratos. Al cabo de esa semana el vino se saca de frío filtrando por placas esterilizantes y posteriormente se embotella.

Notas de cata:

A la vista presenta un color rojo granate con buena capa, es limpio y brillante. En nariz tiene una intensidad alta fragante, fresco y limpio con los aromas típicos de la variedad Mencía, destacando las frutas rojas (fresa, frambuesa y arándano). En boca es un vino muy limpio, amante, aterciopelado y sedoso con una acidez muy bien ensamblada y viva. Tiene buena estructura untuosidad y persistencia.

