



Gaba do Xil Mencía

Procedencia: Valdeorras - España
Composición: 100% Mencía
Temperatura de servicio: 15°-16° C.

Viñedos situados a unos 550 m de altitud. Suelos someros, abancalados debido a las fuertes pendientes orientadas al sur, oeste y noroeste, pedregosos, ácidos y de texturas gruesas. Desarrollados a partir de granodioritas (granitos). Fertilidad baja, poca capacidad de retención de agua

En vista de color rubí de capa media-alta con ribete violáceo. En nariz ligeras notas de cueros que poco a poco dejan paso a toda una explosión de aromas marcadamente varietales: Fresas, violetas, geranios, sutiles especiados y ligera mineralidad. Fina y fresca en estado puro. Gran acidez y taninos pulidos. Perfectamente integrados. Un vino de recorrido muy largo.

Ideal para acompañar cocidos, legumbres, caza de pluma, pescado azul, quesos de oveja, quesos de vaca, carne de buey, ternera en salsa.