

RECTORAL DE AMANDI MANOLO ARNOYA

D.O. Ribeira Sacra
100% Mencía

Sobre el vino

Después de una cuidadosa vendimia hecha a mano en pequeñas cajas y siempre asegurando la calidad de la uva, se transporta a la bodega donde se seleccionan las de mejor calidad, que aportarán la máxima expresión de Rectoral de Amandi: la Edición Manolo Arnoya.

El proceso de maceración-fermentación se realiza controlando todo el tiempo los factores que afectan a la conservación de los aromas del varietal y evitando la oxidación del vino. Después de la fermentación, el vino pasa más de seis meses en barricas de roble: Allier, Allier-Tronçais, Americana y Caucásica. Cada tipo de roble le aportará una serie de características que se ensamblarán, mediante coupages en un único vino.

El vino descansará al menos seis meses en botella. Durante este tiempo, se mezclarán simultáneamente las características propias de la Mencía con la madera.



Bajo

Alto

Astringencia



Dulzor



Cuerpo



Acidez



NOTAS DE CATA

1. Un placer para los sentidos

Vino de color rojo cereza con ribete rojizo y leves matices violáceos; buena capa, limpio, brillante, abundante lágrima ligeramente tintada.

Buena intensidad en nariz con notas a fruta madura, frambuesa, mora, sensación dulce a vainilla de calidad y mentoles; con sutiles toques a regaliz, tabaco y café tostado. Muy expresivo y excelente integración de la barrica con los aromas varietales.

Potente en boca, con cuerpo, volumen, largo recorrido, bien estructurado, buena acidez, retrogusto a vainilla y mentolados, y un tanino aterciopelado que deja un agradable retrogusto.



2. Apariencia



3. Perfecto para delicias culinarias

- Carnes rojas estofadas
- Setas
- Quesos curados y carnes de presa ibérica curadas.

