ACQUISTATO IL .....

"Matilda Nieves" Mencía Ribeira Sacra DO 2024 2024



Mencía d’altura, anima galiziana

Matilda Nieves Mencía è un rosso elegante e vivace, espressione autentica della Ribeira Sacra, una delle zone più affascinanti della Galizia vinicola. Prodotto da Bodegas Rectoral de Amandi, questo vino nasce da viticoltura eroica: vigneti terrazzati su ripidi pendii che si affacciano sul fiume Sil. È ottenuto da uve Mencía in purezza, raccolte a mano e vinificate con attenzione per preservarne freschezza e fragranza. Al naso sprigiona profumi intensi di frutti rossi, violetta, caramello e un delicato fondo balsamico. Al palato si distingue per freschezza, tannini morbidi e una struttura armonica che conduce a un finale lungo e pulito. Matura in acciaio per mantenere il suo profilo giovane e vibrante. È perfetto in abbinamento con carni bianche, formaggi stagionati e piatti della cucina mediterranea. Premiato con 97 punti da Decanter, è oggi una delle referenze più rappresentative del territorio.

Bodegas Gallegas è una delle realtà vinicole più rappresentative della Galizia, con oltre 60 anni di storia e radici ben salde nella tradizione. Fondata da Manuel Vázquez, la cantina mantiene un'anima familiare e un forte legame con il territorio. Con circa 300 ettari di vigneti, opera nelle principali denominazioni galiziane: Rías Baixas, Ribeira Sacra e Ribeiro. Coltiva varietà autoctone come Albariño, Godello, Treixadura e Mencía, valorizzando l'identità e la biodiversità del territorio atlantico. I suoi vini si distinguono per freschezza, finezza aromatica e forte tipicità. Tra le etichette più note, spiccano Rectoral de Amandi, Gran Alanís e Rectoral do Umia. L'approccio enologico unisce tradizione e innovazione, con attenzione alla sostenibilità e alla qualità. Una cantina che interpreta con autenticità l'anima della Galizia vinicola.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Galizia
Uve	Mencìa 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerato e fermentato, con lieviti autoctoni, a contatto con la buccia dell'uva a 25 °C per 15-20 giorni in serbatoi di acciaio inossidabile. Stabilizzato e imbottigliato, ottenendo così un vino ricco di aromi.
Sensazioni	Vino di colore rosso ciliegia con un bordo violaceo di brillante intensità. Spiccano gli aromi tipici dell'uva Mencía, come lamponi e more, con leggere note di liquirizia. Si distingue per il suo equilibrio con lievi tocchi di tannino che conferiscono un finale persistente che invita a continuare a degustarlo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821