ACQUISTATO IL .....

"Meco" DO Ribeira Sacra 2023 2023

Fresco e fruttato



Il Meco Vino de Romeria di Casa de Outeiro è un bel esempio di un rosso della Ribeira Sacra, una regione vinicola situata nel nord-ovest della Spagna, in Galizia. Il nome "Meco" richiama le tradizionali feste popolari galiziane, mentre "Romería" si riferisce ai pellegrinaggi religiosi, sottolineando il legame profondo tra il vino, la cultura e la spiritualità del territorio. La Ribeira Sacra, che significa "riva sacra", è caratterizzata da paesaggi mozzafiato con vigneti terrazzati che si arrampicano su ripide colline lungo i fiumi Miño e Sil. Questa conformazione rende impossibile l'uso di macchinari, costringendo i viticoltori a lavorare manualmente in condizioni estreme, una pratica nota come "viticoltura eroica" . Il terreno è composto principalmente da ardesia e granito, che conferiscono mineralità ai vini, mentre il clima continentale con estati calde e inverni freschi favorisce una maturazione ottimale delle uve. I vini rossi della Ribeira Sacra sono generalmente prodotti con uve autoctone come Mencía, Brancellao e Merenzao. La Mencía, in particolare, è usata in purezza in questa bottiglia ed è apprezzata per la sua freschezza, aromi fruttati e note floreali. La raccolta è manuale a causa della asperità del terreno. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox per preservare la freschezza e gli aromi fruttati del vino. Colore rosso rubino brillante, al naso rivela profumi intensi di frutti rossi come ciliegia e lampone, accompagnati da note floreali e un tocco minerale. In bocca è fresco, equilibrato e di buona persistenza, con tannini morbidi e un finale elegante. Sulla tavola richiede a gran voce i piatti della cucina mediterranea, carni bianche, salumi, formaggi semi-stagionati e piatti a base di funghi. Ideale con tapas spagnole e piatti della tradizione galiziana.

Casa de Outeiro è un progetto enologico nato nel 2019 nel cuore della Ribeira Sacra, una delle zone vitivinicole più affascinanti e meno conosciute della Galizia, nord-ovest della Spagna. Situata nella valle di Quiroga, a circa 350 metri sul livello del mare, l'azienda si estende su 32 ettari di terreno caratterizzati da una straordinaria varietà di suoli che vanno dall'ardesia, alla quarzite, alle argille rosse (terras roxas) e ai suoli franchi. Questa diversità pedoclimatica consente la produzione di vini dalla spiccata mineralità, aromatici, fruttati e di grande struttura. Il cuore pulsante del progetto è la storica Casa de Outeiro, una grande casa padronale del XIV secolo dotata di cappella e stemma nobiliare. L'acquisizione della proprietà da parte della famiglia Maseda Fole ha segnato l'inizio di un impegno profondo: recuperare non solo l'edificio, ma anche il patrimonio culturale e vitivinicolo della regione. La filosofia produttiva di Casa de Outeiro si basa sulla valorizzazione del terroir e delle varietà autoctone. I vigneti, coltivati su terrazze, ospitano otto varietà locali, tra cui spiccano la Mencía per i rossi e la Godello per i bianchi.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Galizia
Uve	100% Mencia
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Il clima unico della regione crea vini che si distinguono per la loro freschezza, eleganza e struttura, riflettendo fedelmente il carattere e l'identita? di questa zona, vera essenza di questo angolo di Ribeira Sacra. Selezione manuale in vigna e seconda cernita in cantina. Fermentazione in autoclavi di acciaio inox con frequenti rimontaggi. La svinatura viene eseguita prima della fine della fermentazione, senza bucce per preservare il frutto primario. Una volta travasato, il vino subisce una fermentazione malolattica completa. Una parte del vino (15%) viene invecchiata in legno per 3 mesi, mentre l'85% rimane come frutto puro.
Sensazioni	Naso: lampone e frutti rossi, violetta, aromi floreali delicati. Vista: corpo medio, pulito e luminoso, con bordi violacei. Palato: fresco, facile da bere con struttura media e acidita? equilibrata. Retrogusto piacevole e lungo.

© 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