

Lulo 1915 Tinto

D.O. Ribeiro

Elaborado a partir de las variedades: Mencía, Brancellao, Sousón, Ferrón y Caiño Tinto. Reposado de 12 meses en depósito y dos meses en botella antes de su comercialización.





D.O. Ribeiro

Descripción

Vendimia manual, despalillado total y prensado a bajas presiones. El proceso de vinificación se empieza con gran inmediatez desde que se cortan los racimos para conservar al máximo la intensidad y frescura de aromas. No se realiza fermentación maloláctica. Reposado de 12 meses en depósito y dos meses en botella antes de su comercialización.

Nota de cata



Mencía, Brancellao, Sousón, Ferrón y Caiño Tinto..



Aspecto: Color rojo rubí, con intensidad media.



Aroma: Afrutado e intenso. En nariz predominan las notas varietales a frutos rojos con connotaciones de flores azules y vainilla.



Boca: Equilibrado, sabroso y fresco. Es largo y sedoso, con un suave y agradable final.



Temperatura óptima entre 14 y 16°C



Maridaje: Carnes blancas o rojas, pescados grasos y quesos curados.

Formato



750 ml
11%VOL.



Caja cartón de 6 botellas.