



O GRAN PENDÓN

100% Mencía. Formato: 75 cl.

O GRAN PENDÓN es nuestro primer tinto joven, elaborado con el entusiasmo y la ilusión que precede a un nuevo vino.

100% Mencía, a partir de uvas seleccionadas, fermenta en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de 23°, se realiza una maceración prefermentativa a 4° para potenciar más su aroma.

Vino joven, ligero y con un gusto placentero que atrae por su suavidad en boca.

NOTA CATA: Limpio y brillante, de color rojo violáceo; en nariz recuerda a la cereza, frambuesa y mora. En fase gustativa es equilibrado y armonioso, teniendo un final de boca que te invita a repetir. Vino ideal tanto para acompañar un aperitivo o una comida ligera.

Tercer puesto en la clasificación de Mencías Año Valdeorras por la revista HG&T 2015

Medalla de Plata en las distinciones de la Guía de Vinos, Destilados Bodegas de Galicia 2017

4 Estrellas Guía Peñín 2016, vinos con mejor relación calidad-precio.

85 Puntos Guía Peñín 2016, 2017