



O GRAN PENDÓN

100% Mencía. Format: 75 cl.

O GRAN PENDÓN est notre premier jeune rouge, élaboré avec l'enthousiasme et l'illusion qui précède un nouveau vin.

100% Mencía, provenant de raisins sélectionnés, fermentés dans un réservoir en acier inoxydable à une température contrôlée de 23°, une macération de préfermentation est effectuée à 4 ° pour améliorer son arôme.

Vin jeune, léger et avec un goût agréable qui attire par sa douceur en bouche.

NOTE DE DÉGUSTATION: Rouge pur et brillant, rouge violacé; Le nez rappelle la cerise, la framboise et la mûre. Dans la phase gustative, il est équilibré et harmonieux, ayant une bouche qui vous invite à répéter. Vin idéal pour accompagner un apéritif ou un repas léger.

Troisième place dans le classement de Mencías Año Valdeorras par le magazine HG & T 2015

Médaille d'argent dans les Distinctions du guide du vin, Spiritueux Bodegas de Galicia 2017

4 étoiles Guide Peñín 2016, vins avec le meilleur rapport qualité-prix.

Guide des 85 points Peñín 2016, 2017