



Estaladiña 2020

Molto espressivo al naso, sprigiona un travolgente carattere fruttato. Il vino brilla con note di ciliegia, ribes rosso e lampone, a cui si uniscono sentori floreali ed erbacei. Al palato ha un inizio vellutato e corposo, perfettamente bilanciato dall'acidità articolata, che dona al vino una maggiore leggerezza. La struttura tannica è sottile e perfettamente integrata. Il finale è persistente. Un vino importante, realizzato con metodi tradizionali. Una vera rarità, nata dall'oramai quasi dimenticato vitigno Estaladiña.

Produttore	Mengoba
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Vino de Mesa
Classificazione	Vino de Mesa Tinto
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	14° - 16°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Estaladiña
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	316520
Adatto a	Formaggi, Carne alla griglia, Salumi, Piatti vegetariani
Valutazioni	Robert Parker 94/100



Vinificazione

Raccolta manuale e attenta selezione. Fermentazioni delle uve intere al 100 per cento in anfore di argilla da 400 litri. Successivo invecchiamento di 10 mesi nelle stesse anfore.

Terroir

I vigneti di Cacabelos si trovano a un'altitudine di 540 metri. Le viti hanno 25 anni. Il terreno è calcareo con incursioni di ciottoli.





Storia

Bodegas Mengoba è il progetto di Grégory Pérez. Nato in Francia, ha studiato enologia a Bordeaux e lavorato nelle rinomate cantine Cos d'Estournel e Grand-Puy-Lacoste. Nel 2001 si è trasferito a Bierzo dove, dopo alcuni anni di lavoro in vigna, ha fondato la sua cantina nel 2007.

