



Pagos del Galix

VARIEDAD:

Mencia 100%

ELABORACIÓN:

Maceración prefermentativa 4 días a 0° C.
Fermentación-maceración durante 10-12 días.
Crianza en barrica de roble americano durante
6 meses y 6 meses en botella.

CATA:

Color rojo picota con irisaciones azuladas.
Aromas intensos, complejos y profundos, con
expresión frutal y mineral, mezclándose aromas
de maderas nobles (tostados, vainilla), con fruta
madura (mora, frutos rojos). Sabroso, bien
estructurado, amplio, cálido, con taninos
maduros.

