

VIÑA do CAMPO

Tinto Autóctono

La variedad Mencía, soporte de la elegancia vitivinícola de Galicia, en cuya tierra desarrolla sus aromas más peculiares, consigue elaborar vinos donde conviven una delicada presencia y una destacada personalidad.

NOMBRE: Viña do Campo.

BODEGA: Bodegas Docampo S. A.

VARIEDAD: 95% Mencía, 5% Caiño.

TIPO DE VINO: Tinto.

ZONA DE PRODUCCIÓN: Denominación de Origen Ribeiro.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Procedente de la variedad autóctona Mencía, se presenta con un atractivo y cubierto vestido rojo púrpura sostenido. Aroma noble, complejo y al mismo tiempo maduro y limpio con intensidad a frutos en baya y endrinas. En boca se presenta seco e incisivo en la entrada. Expresión tánica rica con carácter, a la vez que cambia en el postgusto y deja rica sensación de sabrosidad.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 14°C.

GASTRONOMÍA: Las amplias sensaciones de la variedad, permiten acompañar la alta cocina gallega y las modernas tendencias gastronómicas que buscan nuevos horizontes con sofisticados y exquisitos platos a partir de carnes de caza.

PROCESO DE ELABORACIÓN: Los cuidados constantes de la vid, reportan un agradecido fruto que se selecciona en una esmerada vendimia. Los trabajos y experiencias acumuladas por generaciones de nuestra bodega sirven de empuje a este vino varietal, elaborado bajo los sistemas tradicionales y aplicando las mejores técnicas actuales, que logran unos parámetros de calidad exigentes. Las especiales y singulares características de esta variedad, unida a una cuidadísima elaboración, constituyen un particular conjunto armónico con un resultado de limitada y escasa disponibilidad.

FICHA TÉCNICA:

Graduación alcohólica: 12.6% vol.

Acidez Total: 5.6 gr/l.

Extracto seco: 21gr/l.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

Botella de 750 ml.

Caja de cartón de 6 botellas.

www.bodegasdocampo.com

