

Demo



FICHA TÉCNICA

DEMO MENCÍA

Bodega: Karma do Sil S.L.

Variedad de Uva: Mencía

Grado alcohólico: 13%

Elaboración: Vino tinto joven.

Este viño se cultiva en una de las viñas mas extremas del mundo, con pendientes superiores al setenta por ciento, de complicado acceso y temperaturas en verano que superan los cuarenta grados. Situada en Amandi y cultivada a mano, en bancales de piedra, desde tiempo inmemorial y bañado por el rio Sil. Solo del infierno puede salir Demo.

Nota de Cata

DEMO

Fase visual:

Vino tinto de capa media, de profundo color picota y ribete violáceo, elegante y atractivo.

Fase olfativa:

Nariz expresiva y compleja, con aromas a frutos rojos y fruta madura, toques balsámicos y fondo especiado.

Fase gustativa:

Entrada agradable y sedosa, posée una acidez balanceada, con un tanino bien integrado, estructurado y persistente.

