



# VIA NOVA

VARIEDAD:

Mencía 100%

ELABORACIÓN:

Maceración prefermentativa 4 días a 0° C.  
Fermentación-maceración durante 10-12 días.

CATA:

Rojo cereza con irisaciones violáceas. Intensos aromas con expresión de frutos rojos y ligeras notas minerales. Boca larga y estructurada, con presencia de taninos elegantes. Aterciopelado y amplio en su paso de boca.

