

PRODUCTOR: ADEGAS PETRÓN.

MARCA: PRÓMINE BARRICA.

VARIEDAD DE UVA: MENCÍA 100% SUBZONA AMANDI.

SISTEMA DE CULTIVO: EN BANCALES, 100% UVA PROPIA.

D.O: RIBEIRA SACRA.

COSECHA: 2018.

GRADUACION ALCOHOLICA (% vol): 13.2.

ACIDEZ TOTAL (g/L tartárico): 5.3.

ELABORACIÓN: FERMENTACIÓN EN ACERO A TEMPERATURA CONTROLADA Y POSTERIOR CRIANZA EN ROBLE FRANCÉS DURANTE 6 MESES.

FASE VISUAL:

Limpio y brillante, de capa media, color rojo cereza.

FASE OLFATIVA:

Aroma sutil e intenso, muy elegante donde se entremezclan los recuerdos de ciruela madura, grosellas y arándanos con ligeras notas de una cuidadosa crianza.

FASE GUSTATIVA:

En boca es muy sedoso, sin aristas, armónico y con un final de grato recuerdo.