

Ibericus Mencia

03737

Cosecha 2021

Todo el frescor
del atlántico
en un vino tinto

VINO TINTO COSECHA

Vino singular

100 % mencia

33.500 botellas

75 cl

LA SINGULARIDAD DE UNA TIERRA

La mencia es una de las variedades tintas más populares de la península ibérica. Originaria del Bierzo, destaca por su mineralidad y sus intensos aromas a fruta fresca y violeta. Suave y de baja acidez, es ideal para consumir joven. Unas características únicas que queremos perpetuar a través de la gama Maset Ibericus, la apuesta de la bodega por la biodiversidad y la conservación de las variedades autóctonas.



Ligero | **Afrutado** | Maduro | Intenso

Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●●○○○

Acidez: ●●●○○

Alcohol: ●●●○○

Alc.: 13,5 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Consumo: antes de 2024

Maridaje: lacón con pimientos asados

De color cereza picota con ligeros reflejos violáceos. Intensos aromas a frutas rojas (**cereza** y **mora**) sobre un fragante fondo floral (**violeta**) y balsámico (**eucalipto**). Recuerdos a yogur de fresa, pimienta negra y **regaliz**. En boca es suave y goloso, con taninos redondos y una explosión de fruta fresca. Final largo y afrutado.

Vinos similares de la bodega:

Cabernet Franc, Ibericus Garnatxa y Silvestre.

