

1985

Viño tinto monovarietal mencia selección especial envellecido, fermentado de xeito tradicional a temperatura controlada. De cor vermella violácea, cun sinal púrpura de capa media alta, potente e con gran corpo, bo paso de boca con boa estrutura e acidez. Vía retronasal moi frutosa e agradable. Colleita limitada.

Viño envasado en botella de cristal de 75 cl., de graduación alcohólica de 12,3% vol., acidez total 6,3 g/l tartárico, acidez volátil 0,31 g/l acético, sulfuroso libre 19 mg/l, sulfuroso total 57 mg/l, pH 3,52, densidade 0,0933, ácido málico 0,02 g/l, azucres reductores 0,6 g/l. Consumo: 4 anos.



1985 Vino tinto monovarietal mencia selección especial envejecido, fermentado de manera tradicional a temperatura controlada. De color rojo violáceo, con ribete púrpura de capa media alta, potente y con gran cuerpo, buen paso de boca con buena estructura y acidez. Vía retronasal muy fructosa y agradable. Cosecha limitada. Vino envasado en botella de cristal de 75 cl, de graduación alcohólica de 12,3% vol, acidez total 6,3 g/l tartárico, acidez volátil 0,31 g/l acético, sulfuroso libre 19 mg/l, sulfuroso total 57 mg/l, ph 3,52, densidad 0,0933, ácido málico 0,02 g/l, azúcares reductores 0,6 g/l. Consumo 4 años.

1985 Special-selection single-variety mencia red wine, aged and fermented traditionally at a controlled temperature. Violet-red in colour, with a touch of purple in the medium-high layer; potent, with great body, good palate and good structure and acidity. Very fruity and pleasant retro-nose. Limited harvest. The wine is bottled in 75 cl glass bottles, with 12.3% alcohol by volume; total tartaric acidity, 6.3 g/l, volatile acetic acidity, 0.31 g/l; free sulphuric content, 19 mg/l; total sulphuric content, 57 mg/l; pH 3.52; density 0.0933; malic acid, 0.02 g/l; reducing sugars, 0.6 g/l. Consume within 4 years.