

ABADÍA DA COVA

1124

2017

VINO TINTO

AÑADA

2017 fue un año de buen equilibrio entre estructura y frescura, un verano caluroso y un septiembre sin lluvias favorecieron una buena maduración de la uva.

VIÑEDO

1124 2017 se elaboró con uvas de diferentes viñedos de Ribeiras de Miño, un coupage de nuestras mejores parcelas.

ELABORACIÓN

Las uvas se vendimian a mano en cajas de 20 kg, se hace una primera selección en el viñedo y una segunda selección antes de entrar en la bodega. La uva fermenta en tinas de roble abiertas de 2.000 litros y envejece durante 6 meses en barricas de 225 litros de primer y segundo año.

Variedades: Caiño, Mencía, Brancellao, Sousón
Boellas: 5.000

