

# 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

