

COVA DE LA RAPOSA

Cova de la Raposa es una parcela muy peculiar de viña vieja, de más de 90 años de Mencía, que comienza en lo alto de una ladera y va descendiendo ligeramente a través de ella, con orientación oeste y noroeste, con suelo de carácter arcilloso y con gran cantidad de piedra y canto rodado, con una altitud media de 515 metros.

Cova de la Raposa es una parcela con vinos muy expresivos en nariz, acidez media, equilibrada, que nos permite elaborar vinos de carácter alcohólico medio ya que, por su orientación, casi en su totalidad al oeste y noroeste, su maduración es más tardía, proporcionando vinos más frescos, con matices minerales.

Con este vino buscamos la identidad de la parcela, edad del viñedo, orientación y suelos, para elaborar un vino fresco sin perder la esencia de lo que representa el paraje en su plenitud.

La elaboración:

Tras quitar una de las tapas a las barricas que utilizamos para la elaboración de este vino, encubamos un tercio de las uvas con raspón, en barricas usadas de 500 litros de roble francés y se pisan de forma tradicional. A continuación, se completa la bodega con uva despalillada sin estrujar, entera.

La fermentación se realiza de forma espontánea con levaduras autóctonas. El proceso de maceración se prolonga durante 35-40 días, siendo totalmente manual. Una vez finalizado se descuba, se limpian y se tapan las barricas y se vuelve a introducir el vino para la crianza.

Crianza: 12 meses en barricas usadas de 500 litros de roble francés.

Producción: 600 botellas.

Nota de cata:

Cova de la Raposa 2018 es un vino intenso y fresco. Presenta notas de fruta roja madura junto a elegantes apuntes minerales. La boca es jugosa, madura y equilibrada. Presenta una marcada acidez y una gran concentración aromática.

