



<b>Nombre</b>	Crego e Monaguillo Mencía
<b>Añada</b>	2022
<b>Bodega</b>	Crego e Monaguillo
<b>Denominación de Origen</b>	Monterrei. Galicia, España
<b>Uvas</b>	85 % Mencía, 15 % Araúxa (clon Tempranillo)
<b>Suelo</b>	Grava ligera, granítico
<b>Vinificación</b>	Despalillado y estruido muy suave, casi uva entera  Fermentación y maceración en acero inox a 22°C  Descube y ligera microoxigenación antes de maloláctica  Permanencia en acero Inox hasta su embotellado
<b>Nota de cata</b>	Rojo granate de media capa y ribete violáceo. Limpio, transparente y brillante, buena lágrima  Nariz muy afrutada: moras fresa, arándanos, cassis y ligeras notas a cacao. Boca de estructura media, de taninos dulces y bien polimerizados  Buena untuosidad, sedoso y aterciopelado. Retronasal de fruta roja y especiado.
<b>Alcohol</b>	13,2 % vol.
<b>Acidez Total</b>	5,1 g/l en H <sub>2</sub> T
<b>Azúcar residual</b>	1,3 g/l.
<b>Formato</b>	750 ml.

**Bodega Crego e Monaguillo SL.**

A Salgueira, Orense, Galicia, España