



Nombre	Crego e Monaguillo Mencía
Añada	2022
Bodega	Crego e Monaguillo
Denominación de Origen	Monterrei. Galicia, España
Uvas	85 % Mencía, 15 % Araúxa (clon Tempranillo)
Suelo	Grava ligera, granítico
Vinificación	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
Nota de cata	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.
Alcohol	13,2 % vol.
Acidez Total	5,1 g/l en H ₂ T
Azúcar residual	1,3 g/l.
Formato	750 ml.

Bodega Crego e Monaguillo SL.

A Salgueira, Orense, Galicia, España