

# Metáfora

## Mencia en Ánfora



Añada: **2021**  
Calificación añada: Por determinar

Situación: San Andrés de Montejos  
Edad del viñedo: 60 años  
Carga por cepa: 2 Kg por cepa  
Tipo de poda: Vaso tradicional  
Poda en verde: Si  
Tipo de suelo: Arcillo-Pizarroso  
Orografía: Ladera 650m Orientación NO.  
Clima: Microclima suave, Continental con influencia atlántica, pluviometría moderada y tª suaves.

Datos de elaboración: Procedente de cultivo orgánico, es un vino de elaboración artesanal y mínima intervención. Tras un ligero pisado tradicional, fermenta en contacto con el raspón, realizando frecuentes bazuqueos manuales que nos garantizan una delicada extracción. Crianza durante 6 meses en ánforas de Terracota.

**1.250 Botellas.**

Nota de Cata: Vino expresivo de capa media y brillante. Nítida nariz de frutos rojos y flores silvestres. En boca es fresco y fluido, de marcado carácter mineral y fácil de beber. 13%Alc

Propuesta de maridaje: Atrévete con sabores exóticos y cocina fusión.