



D.O. Monterrei Medusa Mencía

MEDUSA Mencía refleja la evolución y diversidad de la D.O. Monterrei. Famosa por los blancos, ya empiezan a destacar también por sus tintos. La uva Mencía de esta región se beneficia de un clima continental con influencia atlántica. Además, existe un notable contraste de temperatura entre sus días y noches y fríos inviernos y cálidos veranos aportando una gran calidad y complejidad a la uva. Los suelos son principalmente graníticos y pizarrosos y las vendimias tienden a ser tardías. Estas condiciones definen su expresión final: un vino fresco, con alta intensidad aromática, taninos suaves y una acidez equilibrada.

Región

La uva Mencía refleja la evolución y diversidad de la D.O. Monterrei. Aunque la región es conocida por sus blancos, los tintos están ganando protagonismo. La uva mencía se beneficia de un clima continental con influencia atlántica, un marcado contraste de temperatura entre el día y la noche, inviernos fríos y veranos cálidos, lo que aporta una gran complejidad. Los suelos son principalmente graníticos y pizarrosos, y la vendimia suele ser tardía. Estas condiciones definen el perfil del vino: fresco, con alta intensidad aromática, taninos suaves y una acidez equilibrada.

VARIEDAD
Mencía.

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Entre 14 y 16 °C.

Notas de Cata

Color rojo, limpio y de capa media. En nariz, predominan los frutos rojos frescos, con toques florales y un sutil mineral. En boca es suave, fresco y con una acidez equilibrada, terminando con un persistente recuerdo a frutos rojos.

Maridaje

Combina muy bien con carnes blancas, setas y quesos suaves.

Información Técnica

La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, lo que preserva los aromas y características varietales de estos vinos.