vinetur

Catas virtuales (videos y relación de vinos) Ribeira Sacra, el vino de esta Navidad

miércoles 23 de diciembre de 2020

ESCRITO POR MEMBAJADORA


el Sabor de un paisaje
Ribeira Sacra
CATADOR Nº 4
MERCEDES GONZALEZ RODRI

Los pasados jueves 10 y 17 de diciembre, desde la D.O Ribeira Sacra nos han ofrecido 2 catas virtuales en las que se han catado vinos de 20 bodegas.

Dejamos aquí las referencias degustadas y los videos de dichas catas por si quieres recuperarlos. Así mismo facilitamos enlace a "a tu cesta" en la web del Consejo Regulador donde puedes comprar cualquiera de los vinos que se estáis deseos@s de disfrutar.

https://atucesta.com/es/

Video

Cata jueves 10/12/2020

https://youtu.be/kmHvA2K_2qk



Asolagados de Pilares de Belesar, godello 2019. Belesar. Evocación de un roscón de reyes en aromas (5-8 meses lias inox) y la contundencia de la godello en boca.

Ímbrice de Rectoral de Gundivós blanco sumum 2019 godello,treixadura, dona branca, branco lexítimo. Amandi. Un vino armónico donde las flores en primera naríz, son la antesala de la fruta

Cruceiro de Ramón Marcos Fdez mencía 2019.Amandi. Conocimientos y bancales muestran un vino con el peso de la tradición.

Almanova de Alma das Donas mencía 2019. Pombeiro. Un vino con un juego de suelos , varietal y expresivo.

Diego de Lemos de Esther Teijeiro mencía 2019. Portotide- Chantada. Entra dulce, continua denso ,se despide persistente.Una forma de vida

Peza do Rei de Adega Cachin mencía 2019. Abeleda- A Teixeira. Expresivo y embaucador. Desde laderas históricas

Regina Viarum mencía. Amandi 2019. 6 meses sobre lias hacen de este vino casi una liturgia

Tolo do Xisto mencía 2017. Desde las gargantas del Sil. Edad en las cepas, maduración 4 meses barrica. Verticalidad, suelo y profundidad.

Via Romana mencía 2017. Chantada.Maduración en barrica y botella. Buen cuerpo, largo recuerdo. Como la Via Romana de Astorga a Braga, sin prisas y con don de gentes.

Cuesta de lo Olivos mencía y sousón con breve paso por barrica. 2018. Finca Míllara .Pantón. Complejo en aromas, juvenil y desenfadado.

https://www.youtube.com/watch?v=D9oFDAkALvA Cata jueves 17/12/2020

Video



Finca Cuarta Godello 2019 de Rubén Moure. Amandi

Godella y treixadura, placentero ,de muy buena acidez y estructura, con evocaciones a suelo

Brandán Godello 2019 de Algueira. Amandi

A la búsqueda de juventud y carácter jovial, con ganas de gustar. Con suelo presente. Recibimos con buena acidez, pasa con volumen manifiesto y se despide amargosilla que lo alarga y dota de elegancia

Décima Mencía 2019 de José Manuel Rodríguez.Amandi.

Para presumir de zona con buen ensamblaje de aromas y acidez. Es mencía y en el su carácter

Casa Moreiras Mencía 2019 de Casa Moreiras. Pantón

Singularidad del ensamblaje de mencía con matices de garnacha tintorera, sousón y tempranillo. Juego de frutos rojos y negros

Adega dos Beizos Mencía 2019 de Óscar González. Amandi

La pasión de la juventud y el poso de la tradición. Muy buena extracción de polifenoles y gran viveza.

Mouro Mencía **2019 de Belarmino Compañía de Vinos**

A la búsqueda del fluir de antaño. Sedoso y largo, como las conversaciones que genera.

Rectoral de Amandi Mencía Barrica 2017 de Rectoral de Amandi

Juego de barricas (francés, americano, cáucaso) que muestran gran expresividad. Una edición limitada, de aterciopelado tanino , justo tanino y mostrando en primer término las notas de crianza.

Muras do Fortes Mencía 2019 de J.Antonio Fortes López. Belesar

Artesanía en la elaboración y en la copa. De tanino dulce arropado de mineralidad.Madurez, la fruta en sazón.Mencía y matices de garnacha

Saíñas Mencía 2019 . Pantón

Identidad y carácter varietal. Muy expresivo, equilibrado y pasional. Buen beber, invita

Barrica 2017 de Víctor Manuel Rodríguez

Con 18 meses de crianza en roble francés , de grandes desniveles , cepas vieja y sabiduria. Marcada personalidad, muy bien ensamblada la madera y con muy buena conversación. "Con los pies en el suelo".


REDMI NOTE 9
AI QUAD CAMERA