RECTORAL DE AMANDI

MENCÍA

D.O. Ribeira Sacra

13% VOL

En una época en la que las etiquetas seguían una corriente estética conservadora, Rectoral de Amandi apostaba por marcar una diferencia innovadora y arriesgada a través del color como seña de identidad contando, además, con una gran carga simbólica por ser el mismo color de las vestiduras de los Cardenales de Roma, conectando la marca directamente con la historia del edificio en el que se construyó la bodega, la antigua casa parroquial de Amandi.

Rectoral de Amandi nace de una elaboración en la que se pone en valor la Mencía y los distintos matices extraídos del cultivo de una misma variedad de uva en diferentes subzonas de la Ribeira Sacra.

CAUTIVADOR E INCONFUNDIBLE

RECTORAL DE AMANDI

D.O. Ribeira Sacra

MENCÍA

Construída en una antigua rectoría del siglo XVII y rodeada por 20 hectáreas de viñedo, la bodega está situada en Amandi, localidad natal de la fundadora ubicada en el corazón de la Ribeira Sacra (en el Noroeste de Galicia, España), **una de las 4 zonas en España certificadas como "viticultura heroica"** debido a la inclinación del terreno y a su disposición en terrazas que hacen casi imposible el cultivo y recolección de la uva.

Rectoral de Amandi cuenta con otras **120 hectáreas de viñedo repartidas en distintas áreas de la Ribeira Sacra**, así como, con la **colaboración de más de 300 viticultores** de la zona permitiendo mantener la esencia de los cultivos tradicionales en sus vinos. La filosofía de Rectoral de Amandi se basa en el **respeto al entorno**, la potenciación de la **economía local** y la **investigación como base de la calidad y carácter diferenciador,** ejemplo de ello son: la **vendimia manual y la elaboración de vinos veganos,** el cultivo y **cuidado de las vides evitando los abonos artificiales** con rebaños de ovejas que mantienen limpio el terreno, las estaciones meteorológicas con sensores de temperatura que aportan información útil para **reducir el uso de tratamientos fitosanitarios** y la creación de **levaduras propias a partir de elementos naturales** que garantizan la autenticidad del vino y permiten controlar plenamente el proceso de elaboración.

VINO VEGANO

60 PREMIOS NACIONALES E INTERNACIONALES.

NOTAS DE CATA

UN PLACER PARA LOS SENTIDOS

En nariz es pura expresión del Mencía, delicados aromas a moras y frambuesas con notas florales a violeta y toques a caramelo de tofe y regaliz. En boca es persistente y largo con una entrada fresca y notas florales.

CARACTERÍSTICAS

Tanino | Dulzor | Cuerpo | Acidez

Servir a: 12ºC-15ºC

APARIENCIA

IDEAL PARA DISFRUTAR CON...

-Bocaditos de queso Brie.

-Solomillo a la pimienta.