

# O Estranxeiro tinto 2019

- **Denominación de Origen:** Ribeira Sacra
- **Tipología:** Súmmum Garda
- **Variedad:** Mencía
- **Viñedos:** A Cova (Ribeiras do Miño) y Doade (Amandi)
- **Suelo:** En la zona de Ribeiras de Miño y Amandi los suelos son principalmente graníticos, con vetas de pizarra y esquistos.
- **Clima:** Clima continental en el que se percibe la influencia atlántica y los frentes mediterráneos.
- **Vinificación:** Vendimia manual en cajas, fermentación y maceración en fudre de castaño y hormigón durante 20 días.
- **Crianza:** 7 meses en fudres de roble francés de 1.000 a 4.000 L y hormigón de 2.500 L.

