

Bodegas A Portela

NOMBRE: *Sol da Portela*

TIPO: *Tinto joven*

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: *Ribeiro*

VARIEDADES: *Alicante, Sousón, Brancellao y Mencía*

GRADO ALCOHÓLICO: *11,5 % (v/v)*

ELABORACIÓN: Tras una vendimia manual, se encuban las distintas variedades en un mismo depósito donde fermentan y remontan a temperatura controlada. Finalizada la fermentación el vino reposa durante unos meses en depósito de acero inoxidable, como etapa previa a la salida al mercado.

CATA: En fase visual presenta un vivo e intenso color rojo púrpura de abundante capa. Destaca en nariz un marcado y expresivo carácter afrutado (a bayas rojas y frambuesas). En boca, es suave y ligero en la entrada, con alegre acidez que intensifica los recuerdos afrutados en el posgusto.

MARIDAJE: Sol da Portela tinto, por su marcada viveza en boca y el carácter afrutado, es adecuado para consumir con platos típicos de la gastronomía tradicional, cocido, pulpo estilo feira, guisos de carne, quesos...

SERVICIO: Se recomienda una temperatura de servicio comprendida entre los 10° y los 12°C.

