

El Tinto de Candela y Valentina



BODEGA
Casal do Canteiro

NOMBRE
El Tinto de Candela y Valentina

ZONA DE PRODUCCIÓN
D.O. Ribeiro

LOCALIZACIÓN
Castrelo de Miño

COSECHA
2024

TIPO DE VINO
Tinto

VARIEDADES DE UVA
Brancellao, Caíño Tinto, Mencía, Sousón, Garnacha Tintorera

GRADUACIÓN
14,5%

PRODUCCIÓN
2400 Botellas

ELABORACIÓN

- Vendimia manual en caja. Los racimos sanos son seleccionados en el terreno, con una segunda comprobación en mesa al llegar a la bodega. Luego son despalillados, antes de introducir en depósito, donde será remontado dos veces al día durante su fermentación. Una vez terminado este proceso natural, se realiza un sangrado inicial, separando el vino ya formado del bagazo, que es llevado a la prensa para terminar el proceso. Una vez realizada la última trasiega, se le concede un paso por madera de roble francés, durante tres meses, antes de su embotellado final.

NOTA DE CATA

- Vista: color rojo rubí intenso con reflejos violáceos, limpio y brillante. Capa: Media-alta, que sugiere buena concentración. Lágrimas lentas y densas, indicando cierta graduación alcohólica y estructura.
- Nariz: fruta roja madura (cereza, frambuesa, ciruela) con notas florales sutiles. Tras airear aparecen matices de vainilla, cacao y un toque de tostado, señal de paso por madera. Intensidad aromática media-alta, franca y bien equilibrada entre fruta y crianza.
- Boca: suave y redonda, con taninos dulces y pulidos. Buen equilibrio entre acidez y cuerpo; sabores a frutas negras, regaliz y un fondo especiado. Final persistente, elegante, con retrogusto frutal y un leve toque de roble.

VIÑEDOS

- Cinco hectáreas de viñedos familiares, compuestos de suelos graníticos y franco-arenosos, situados en el valle del Miño.
- Conducción en espaldera.
- Cuatro de las cinco hectáreas son trabajadas de forma manual, lo que le otorga un mayor carácter artesanal a la producción final.
- EDAD DE LOS VIÑEDOS: Entre 30 años, las parcelas más jóvenes, y 130 años, las más antiguas.

GASTRONOMÍA

- Carnes a la parrilla, pastas con salsa de tomate, embutidos curados o quesos semicurados.
- Temperatura de servicio ideal entre 16 y 18 °C.