

ADEGAS MOURE



## Abadía Da Cova

Mencia har sine røtter i den vakre og bratte Ribeira Sacra-regionen i Galicia, nordvest i Spania. Mencia-viner er kjent for sine intense, fruktige aromaer av røde bær som bringebær, jordbær og kirsebær, ofte med florale toner av fioler og undertoner av mineralitet og krydder. Tanninene er myke og avrundede, og vinen har en god balanse mellom friskhet og fylde, noe som gir en bløt munnfølelse og en lang ettersmak. Historisk sett har Mencia vært en drue som ofte ble brukt til å lage enklere bordviner. Men etterhvert som vinproduksjonen i Ribeira Sacra har fått økt oppmerksomhet, særlig gjennom småskala, kvalitetsorienterte produsenter, har Mencia blitt en av de mest verdsatte druesortene i området. Dette skyldes både den unike karakteren druen kan gi i vinene og den omhyggelige håndplukkingen som er nødvendig...

VINMONOPOLET: **209,90**

Horeca veil. eksl. mva: **188,52**



Fisk



Friskhet



Mencia 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storfe



Saftig og ungdommelig preg av friske røde bær, krekling og morell, hint av urter, kamfer og pepper.

Vinmonopol nr	<b>17443101</b>	Alkoholprosent	<b>12%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>6651939</b>	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Spania</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>4 g/l</b>
Distrikt	<b>Galicia</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-