

Finca Míllara
Ribeira Sacra (D.O.)

Finca Míllara

Geschmack |

Vollmundiger , eleganter Mencía , erzeugt aus dem Lesegut der besten Parzellen. Tief violette Farbe. In der Nase mineralische Noten (Eisen), schwarze Himbeeren, Rauch und blumige Aromen. Am Gaumen geschmeidig und konzentriert, langer Nachhall. Begeistert als Solist aber auch als Begleiter zu gebratenem Fleisch, Empanadas, Oktopus sowie geräucherter Wurst und geräuchertem Käse.

Rebsorten |

Mencía (100 %)

Fassreife |

12 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 13,50 % | Säure: 5,69 g/l |

Restzucker: < 1.50 g/l

Passt zu ... |

Fisch: Oktopus

Fleisch: Gebraten

