

MATILDA NIEVES

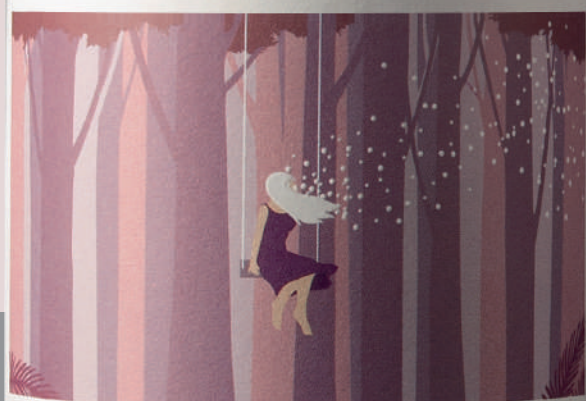
MENCÍA, SOUSÓN Y CAÍÑO

D.O. Ribeira Sacra

13,5% VOL

Un hada de los bosques, una joven en su balancín, rodeada por los paisajes idílicos de la Ribeira Sacra, deja tras de sí una estela de sabores evocando los matices inconfundibles de la Mencía.

Matilda Nieves es una de las nietas del fundador de la bodega, una historia familiar, un presente y un futuro que se embotellan en esta cosecha donde predomina la variedad Mencía, aportando las notas más intensas y afrutadas, combinada con las variedades Sousón y Caíño que refuerzan la intensidad de color y refrescan la elaboración. Una selección especialmente creada por nuestro enólogo a partir de las uvas cultivadas en los viñedos que rodean a la bodega en la subzona de Amandi.



Matilda Nieves

MENCÍA

**CAUTIVADOR E
INCONFUNDIBLE**

BODEGAS GALLEGAS 

MATILDA NIEVES

D.O. Ribeira Sacra
MENCÍA, SOUSÓN Y CAÍÑO

Construida en una antigua rectoría del siglo XVII y rodeada por 20 hectáreas de viñedo, la bodega está situada en Amandi, localidad natal de la fundadora ubicada en el corazón de la Ribeira Sacra (en el Noroeste de Galicia, España), **una de las 4 zonas en España certificadas como “viticultura heroica”** debido a la inclinación del terreno y a su disposición en terrazas que hacen casi imposible el cultivo y recolección de la uva.

Rectoral de Amandi cuenta con otras **120 hectáreas de viñedo repartidas en distintas áreas de la Ribeira Sacra**, así como, con la **colaboración de más de 300 viticultores** de la zona permitiendo mantener la esencia de los cultivos tradicionales en sus vinos. La filosofía de Rectoral de Amandi se basa en el **respeto al entorno**, la potenciación de la **economía local** y la **investigación como base de la calidad y carácter diferenciador**, ejemplo de ello son: la **vendimia manual** y la **elaboración de vinos veganos**, el cultivo y **cuidado de las vides evitando los abonos artificiales** con rebaños de ovejas que mantienen limpio el terreno, las estaciones meteorológicas con sensores de temperatura que aportan información útil para **reducir el uso de tratamientos fitosanitarios** y la creación de **levaduras propias a partir de elementos naturales** que garantizan la autenticidad del vino y permiten controlar plenamente el proceso de elaboración.



APTO PARA
VEGANOS



UVAS
SELECCIONADAS

NOTAS DE CATA

UN PLACER PARA LOS SENTIDOS

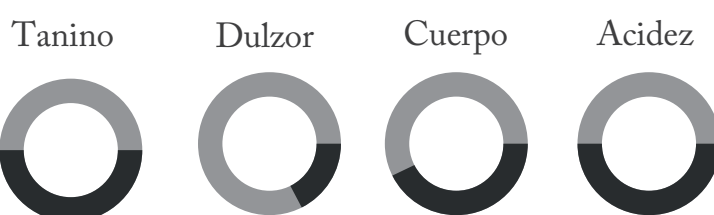
En nariz es pura expresión del Mencía, delicados aromas a moras y frambuesas con notas florales a violeta y toques a caramelo de tofe y regaliz. En boca es persistente y largo con una entrada fresca y notas florales.



APARIENCIA



CARACTERÍSTICAS



Servir a: 12°C-15°C

IDEAL PARA DISFRUTAR CON...

- Bocaditos de queso Brie.
- Solomillo a la pimienta.

