

RECTORAL DE AMANDI

MENCÍA

EDICIÓN LIMITADA MANOLO ARNOYA

D.O. Ribeira Sacra

13,5% VOL

Un homenaje familiar a toda una trayectoria y vida a través de esta Edición Limitada de Rectoral de Amandi en la que su familia mantiene vivo el recuerdo de Manolo Arnoya, fundador de la bodega. 72 barricas, una por cada año de vida, llenas de recuerdos, sentimiento y pasión por el vino.

La añada 2014 fue la primera cosecha de Manolo Arnoya que se embotellaba tras ser criado en barricas de roble francés, americano y caucásico durante 6 meses y reposar otros 6 meses en botella. Una maduración en bodega prolongada para conseguir una gran estructura y cuerpo en boca con un paso aterciopelado y retrogusto muy agradable.



CAUTIVADOR E
INCONFUNDIBLE

RECTORAL DE AMANDI

D.O. Ribeira Sacra
MENCÍA

Construída 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.



VINO
VEGANO

NOTAS DE CATA

UN PLACER PARA LOS SENTIDOS

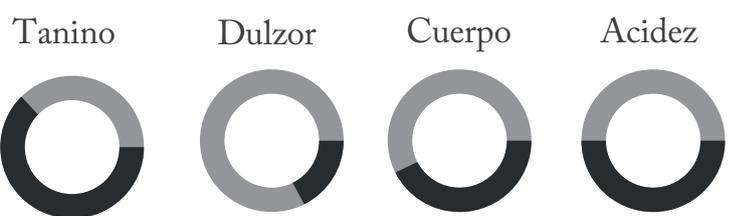
Color rojo cereza con ribete burdeos y ligeros matices violáceos. Destaca por su intensidad en nariz con notas de fruta madura, frambuesa, vainilla y ligeros matices a menta. Gran potencia en boca, con cuerpo y bien estructurado complementado con taninos aterciopelados que dejan un retrogusto muy agradable.



APARIENCIA



CARACTERÍSTICAS



Servir a: 12°C-15°C

IDEAL PARA DISFRUTAR CON...

- Carpaccio de ternera.
- Ternera estofada con verduras de temporada.

