

# RECTORAL DE AMANDI

## MENCÍA

D.O. Ribeira Sacra  
13% VOL

En una época en la que las etiquetas seguían una corriente estética conservadora, Rectoral de Amandi apostaba por marcar una diferencia innovadora y arriesgada a través del color como seña de identidad contando, además, con una gran carga simbólica por ser el mismo color de las vestiduras de los Cardenales de Roma, conectando la marca directamente con la historia del edificio en el que se construyó la bodega, la antigua casa parroquial de Amandi.

### PREMIOS COSECHA 2021

92  
PUNTOS  
DECANTER

ORO  
BERLINER  
WEIN TROPHY

90  
PUNTOS  
GUÍA PEÑÍN

RECTORAL  
DE AMANDI

MENCÍA

COLHITA SELECCIONADA

Rectoral de Amandi es el legado de más de tres siglos de historia. En este tiempo, viticultores y viñas han aprendido a comprenderse y a amarse. Y el resultado es este vino, símbolo de un vínculo vivo y centenario.

RIBEIRA SACRA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

## CAUTIVADOR E INCONFUNDIBLE

# RECTORAL DE AMANDI

D.O. Ribeira Sacra  
MENCIA

**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.



VINO  
VEGANO



60 PREMIOS  
NACIONALES E  
INTERNACIONALES.

## 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

Tanino



Dulzor



Cuerpo



Acidez



Servir a: 12°C-15°C

### IDEAL PARA DISFRUTAR CON...

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

