



## DIVINA CLEMENTIA 2012

**Denominación de Origen:** Ribeira Sacra

**Tipo de vino:** Tinto

**Añada:** 2012

**Calificación DO:** Muy Buena

**Variedad:** Mencía: 85 %, Garnacha Tintorera: 15 %

**Grado Alcohólico:** 13%

**Tipo de Botella:** Borgoña/Burgundy 75cl

**Producción:** 300 botellas numeradas de 1 a 300.

**Viñedo:** Vino procedente de 2 fincas de cepas viejas de entre 50 y 70 años propiedad de la familia de Raúl Suárez en la DO Ribeira Sacra con orientación sur a 320m de altitud sobre el nivel del mar. Suelos de pizarra y de esquistos. Viticultura realizada de forma tradicional y trabajos en finca manuales sin utilización de herbicidas (se cavan las viñas).

**Vinificación:** Selección manual racimo a racimo en viñedo y en bodega antes del despalillado. Fermentación con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada. La fermentación maloláctica tiene lugar en el mismo depósito y posteriormente el vino es criado en una barrica nueva de roble francés durante 6 meses, periodo en el que adquiere el equilibrio aromático que le caracteriza, al igual su finura y expresión global.

### Nota de Cata

**Color:** Rojo cereza picota con ribetes rojizos, de capa media-alta con lágrima muy pronunciada

**Olor:** Intensidad alta con aromas a ciruela madura y frutas rojas del bosque, fondo balsámico y especiado en el que sobresalen los olores a vainilla muy fina.

**Boca:** Muy denso y estructurado, goloso, con cuerpo y una tanicidad marcada muy agradable (tanino muy maduro) con un retrogusto largo y prolongado con recuerdos a caramelo y chocolate.

### Otros datos

**Productor:** Raúl Suárez Varela y Pedro Rodríguez Pérez (Guimaro)

**Director Técnico:** Luis Buitron

**Fecha de embotellado:** Mayo 2014

**Fecha Vendimia:** Octubre 2012