

# Ibericus Mencia

03737

Cosecha 2022

Todo el frescor  
del atlántico  
en un vino tinto

## VINO TINTO COSECHA

### Vino singular

100 % mencia

33.500 botellas

75 cl

### LA SINGULARIDAD DE UNA TIERRA

La mencia es una de las variedades tintas más populares de la península ibérica. Originaria del Bierzo, destaca por su mineralidad y sus intensos aromas a fruta fresca y violeta. Suave y de baja acidez, es ideal para consumir joven. Unas características únicas que queremos perpetuar a través de la gama Maset Ibericus, la apuesta de la bodega por la biodiversidad y la conservación de las variedades autóctonas.



Ligero | **Afrutado** | Maduro | Intenso

Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●●○○○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●●○○

Alc.: 13,5 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Consumo: antes de 2025

Maridaje: lacón con pimientos asados

De color cereza picota con ligeros reflejos violáceos. Intensos aromas a frutas rojas (**cereza** y **mora**) sobre un fragante fondo floral (**violeta**) y balsámico (**eucalipto**). Recuerdos a yogur de fresa, pimienta negra y **regaliz**. En boca es fresco, suave y goloso, con taninos redondos y una explosión de fruta fresca. Final largo y afrutado.

### Vinos similares de la bodega:

Cabernet Franc, Ibericus Garnatxa Negra y Silvestre.

