



## O DIVISO

### PRODUIT

Niché au cœur de la Galice, le terroir de Valdeorras est réputé pour ses coteaux granitiques baignés de lumière atlantique. Ce vin rouge biologique exprime avec intensité la pureté du cépage Mencía, dévoilant des arômes profonds de fruits rouges mûrs, de violette et de sous-bois. En bouche, la texture soyeuse se marie à une fraîcheur minérale rare, signature du terroir. La vinification artisanale en cuves inox préserve la vivacité du fruit et la finesse du grain. Idéal avec un magret de canard grillé, un risotto aux champignons ou des fromages affinés.

### PROFIL GUSTATIF

|         |                        |          |
|---------|------------------------|----------|
| Léger   | <div><div></div></div> | Puissant |
| Souple  | <div><div></div></div> | Tannique |
| Sec     | <div><div></div></div> | Moelleux |
| Vif     | <div><div></div></div> | Rond     |
| Fruité  | <div><div></div></div> | Boisé    |
| Minéral | <div><div></div></div> | Fruité   |

### IDENTITÉ

|                        |                                           |
|------------------------|-------------------------------------------|
| Région viticole / Pays | Valdeorras / Espagne                      |
| Type de vin            | Rouge                                     |
| Volume                 | 0,75L                                     |
| Degré d'alcool         | 14,0%                                     |
| Potentiel de garde     | 10 ans                                    |
| Cépages                | Brancellao, Grenache Noir, Mencía, Sousón |



### NOTATIONS

Robert Parker : 96/100