# Benaza
## *Mencía*

| | |
|---|---|
| **DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** | Monterrei |
| **CLIMA:** | Atlántico |
| **UVA (S):** | Mencía |
| **SUELO (S):** | Arcilla, Arenoso, Granito |
| **ALTITUD:** | 300 - 400 metros |
| **EDAD DE LA VIÑA:** | 25 años |
| **TIPO DE AGRICULTURA:** | Tradicional |
| **PODA:** | Espaldera, doble cordón |
| **PRODUCCIÓN:** | 2500 cajas |

La denominación de origen Monterrei se encuentra por encima de Portugal en la provincia de Ourense. La denominación de origen, Monterrei es relativamente nueva, aunque posee una larga historia dentro de la viticultura. Actualmente está experimentando un renacimiento en la elaboración del vino. El clima es relativamente seco y cálido para Galicia y más continental que Atlántico. Los suelos son una mezcla de arcilla y aluvial.
Benaza Mencía es un vino tinto equilibrado, fácil de beber. Expresa la personalidad y las cualidades inherentes de la uva Mencía.
Benaza Mencía es un cuvée especialmente elaborado para Vinos de Terruños por la Familia Pastor Gilabert en colaboración con Álvaro Bueno, un enólogo con un profundo conocimiento de la región de Monterrei.
**Vinificación:** Fermentado en cuba de acero inoxidable, de las pastas prácticamente sin estrujar.
**Carácter:** Color rojo granate con aromas de frutos rojos y ligeras notas florales con matices de cacao y chocolate. Boca suave, aterciopelada y de estructura media. Afrutado
**Gastronomía:** Aperitivo, quesos, steaks, barbacoas, costillas.