



# DIEGO DE LEMOS

MEÑÍA

Este vino está elaborado con uvas de cosecha propia y de producción ecológica, racimos que maduran al lado del Río Miño, en la Ribera de Portotide.

Después de una maceración de 8 días y una fermentación controlada a 18º, tiene lugar la fermentación maloláctica y la estabilización, adecuándose a las condiciones organolépticas del vino originado del mosto lágrima, monovarietal menúa, este aterciopelado vino con frescos aromas frutales, hace las delicias de aquellos que nos visitan para degustarlo.

De capa media alta, vivo, color cereza, intenso con reflejos violáceos presenta una lágrima densa. Nariz franca, transparente expresiva, impregnada de recuerdos frutales, frambuesa, grosella y recuerdos de uva madura.

Entrada dulce en boca, denso y glicérico, fácil y suave con final de boca completa y persistente.

Elaborado e Embotellado en orixe por:  
**TEJERO LEMOS, S.L.**  
CHANTADA (Lugo)  
Producido en Galicia  
R.E. N°40671/LU

PRODUCTO DE ESPAÑA  
Contén sulfitos

**RIBEIRA SACRA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
13% Vol.  
750 ML.



**PRIMER VINO ecológico de Galicia**