AMANDI

TEAR

VITICULTURA HEROICA
RIBEIRA SACRA

RS

AMANDI

TEAR

Bodega tradicional, fundada en el ámbito familiar a finales de los años 70, situada en el corazón de la Ribeira Sacra Lucense en el municipio de Sober, provincia de Lugo. Posteriormente fue reformada manteniendo su estructura tradicional combinando piedra y madera.

Producimos unos 50.000 kg de uva de cosecha propia de las variedades Mencía, Garnacha, Tempranillo y Merenzao, para la elaboración de vinos tintos y Godello, Treixadura y Loureuira

para los blancos. Las parcelas están situadas en el epicentro de la Ribeira Sacra. La característica de los suelos, de granito y pizarra, y con pendientes de más del 40% de orientación Sur, consigue transmitir a nuestros vinos un carácter único y singular.

Tras un proceso de cuidada elaboración, sacamos anualmente al mercado unas 35.000 botellas de vino tinto y 4.000 botellas de vino blanco.

TEAR

MENCÍA

CARACTERÍSTICAS: Terruño
LOCALIZACIÓN: Ribeira Sacra
EDAD DE LAS VIÑAS: 20 años
CLIMA: Influencia continetal
SUELO: Suelos graníticos
VARIEDADES: 100% Mencía

MARIDAJE

Estofados · Asados · Carnes Rojas · Quesos · Embutidos

RECOMENDACIÓN Servir entre 16º - 18º

VITICULTURA

Las uvas de este vino proceden de viñedos en terrazas. Crecen de forma equilibrada, cuidadosa y sostenible.

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza a mano, previa comprobación de la madurez. Una vez que las uvas han llegado a la bodega, se enfrían para retrasar el proceso de fermentación, mientras se realizan frecuentes remontados para conseguir una mejor extracción del color, los precursores del aroma y sólo los taninos suaves.

A continuación, la fermentación alcohólica se realiza a una temperatura controlada de 22-24Cº con remontados suaves.

Los orujos se prensan en una prensa manual y la fermentación malo-láctica se realiza en cubas de acero inoxidable. El proceso de clarificación, estabilización y filtrado antes del embotellado se realiza con sumo cuidado para preservar todo el carácter del vino.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso con reflejos cardenalicios. Intenso carácter frutal de frutos negros y grosellas.

TEAR

SELECCIÓN

CARACTERÍSTICAS: Terruño
LOCALIZACIÓN: Ribeira Sacra
EDAD DE LAS VIÑAS: 20 años
CLIMA: Influencia continetal
SUELO: Suelos graníticos
VARIEDADES: 100% Mencía

MARIDAJE

Platos Condimentados · Estofados · Asados · Carnes Rojas · Caza

RECOMENDACIÓN Servir entre 16º -18º

VITICULTURA

Las uvas de este vino proceden de viñedos en terrazas. Crecen de forma equilibrada, cuidadosa y sostenible.

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza a mano, previa comprobación de la madurez. Una vez que las uvas han llegado a la bodega, se enfrían para retrasar el proceso de fermentación, mientras se realizan frecuentes remontados.

A continuación, se realiza una fermentación alcohólica a temperatura controlada y una crianza de 3 meses en roble francés, antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

Color cereza oscuro con reflejos púrpura. En nariz destacan las frutas rojas y negras como la fresa, la frambuesa y la mora, junto con un sutil tostado de roble y toques especiados. Muy sabroso y redondo en boca con buena acidez y un final persistente.

CAPADOR

CARACTERÍSTICAS: Terruño
LOCALIZACIÓN: Ribeira Sacra
EDAD DE LAS VIÑAS: 60-40 años
CLIMA: Influencia continental
SUELO: Suelos graníticos
VARIEDADES: Mencía, Garnacha y Tempranillo

MARIDAJE

Carnes Rojas · Quesos Fuertes · Caza o Pato · Pasta

RECOMENDACIÓN Servir a 18º

VITICULTURA

Las uvas de este vino proceden de viñedos en terrazas. Crecen de forma equilibrada, cuidadosa y sostenible.

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza a mano, previa comprobación de la madurez. Las uvas se recogen en pequeñas cajas. Al llegar a la bodega, los racimos se clasifican cuidadosamente. La vinificación es larga y especialmente adaptada, comenzando con una maceración prefermentativa en frío, seguida de una corta fermentación alcohólica a temperatura controlada. A continuación, el vino realiza la fermentación malo-láctica en barricas nuevas de roble francés, donde también envejece durante 8 meses. Finalmente, el embotellado se realiza con sumo cuidado para preservar todo el carácter del vino.

NOTAS DE CATA

Color cereza picota muy intenso con ribete violáceo claro. En nariz, agradables aromas de bayas rojas y frutas negras, como fresa, frambuesa y grosella negra, apuntalados por un roble cremoso y ligeramente tostado, junto con toques de especias. En boca es muy sabroso, frutal, con taninos redondos, buena acidez y ligeros toques de vainilla y tostados.

Don Nilo

CARACTERÍSTICAS: Terruño
LOCALIZACIÓN: Ribeira Sacra
EDAD DE LAS VIÑAS: 20 años
CLIMA: Influencia continetal
SUELO: Suelos graníticos
VARIEDADES: Godello 80%, treixadura & Loureira

MARIDAJE

Pescados · Arroces · Mariscos · Carnes Blancas

RECOMENDACIÓN Servir entre 7º - 10º

VITICULTURA

Las uvas de este vino proceden de viñedos en terrazas en plenos cañones del Sil, un valle fluvial. Crecen de forma equilibrada y sostenible, con una cultura de trabajo basada en la tradición.

ELABORACIÓN

Vendimia realizada a mano, en las primeras horas del día para mantener todo su frescor. Una vez en la bodega se procede a maceración en frío durante unas seis horas aproximadamente 6-8 Cº para extraer gran parte de los aromas. A continuación se realiza un prensado suave de las uvas, aprovechando el mosto yema. Este mosto será desfangado al cabo de unas 48 horas, siempre a temperatura baja.

Una vez desfangado se inicia la fermentación alcohólica en depósitos de acero, a unos 16-18Cº. Terminada la cual, se deja macerar el vino con sus lías durante unos 3 meses.

Después de una suave clarificación y filtración se procede al embotellado, nunca antes de seis meses después de la vendimia.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pajizo con ligeros destellos verdosos. De aspecto limpio y brillante. Nariz de intensidad media, con notas a fruta blanca (pera) y cítricos. Boca equilibrada, potente pero con buena acidez y recorrido.

Emma

CARACTERÍSTICAS: Terruño
LOCALIZACIÓN: Amandi - Ribeira Sacra
EDAD DE LAS VIÑAS: 15-20 años
CLIMA: Influencia continental
SUELO: Suelos graníticos
VARIEDADES: Mencía y Merenzao

RECOMENDACIÓN Servir entre 8º - 12º

VITICULTURA

Las uvas de este vino proceden de viñedos en terrazas en un valle fluvial, crecen de forma equilibrada y sostenible, con una cultura de trabajo basada en la tradición.

ELABORACIÓN

Vendimia realizada a mano, en las primeras horas del día para mantener todo su frescor. Una vez en la bodega se procede a maceración en frío. El mosto se obtiene por sangrado directo de la cuba, una vez este tenga el color deseado. Este mosto será desfangado al cabo de unas 48 horas, siempre a temperatura baja y controlada. Una vez desfangado se inicia la fermentación alcohólica en depósitos de acero unos 16 - 18Cº. Después de una suave clarificación y filtración se procede al embotellado, nunca antes de seis meses después de la vendimia.

NOTA DE CATA

De color brillante frambuesa, con nariz de intensidad media con aroma a fruta roja, plátano y fresa. En boca es equilibrado, con buena acidez, final en boca goloso a la vez que muy refrescante.

Adegas Tear
Figueiroá, 22 - 27.460
Sober - Lugo

(+34) 982 460 545
tear@adegatear.com
www.adegatear.com