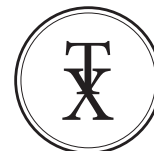


# TOLO DO XISTO



## PAISAJES DEL RÍO SIL DO RIBEIRA SACRA

Un viaje hacia las tierras del Atlántico. Este es el proyecto con el cual la enóloga gallega Andrea Obenza y Coca i Fitó empezaron a elaborar vinos en la DO Ribeira Sacra en 2013. El nombre gallego que se le ha dado al proyecto significa "loco por la pizarra", intentando definir así el gran esfuerzo y el amor por la tierra necesarios para elaborar vinos en esta zona, un paisaje espectacular de las gargantas del río Sil, donde se cultivan las viñas sobre suelos de pizarra.

### TOLO DO XISTO



#### TOLO DO XISTO (LOCO POR LA PIZARRA)

VINO TINTO  
DO RIBEIRA SACRA

VARIEDADES  
100% Mencia  
- vides de 40 a 80 años -

CRIANZA  
4 meses en roble francés.

% ALCOHOL 13,50%

PRODUCCIÓN 14.000 botellas

Vino tinto de media crianza elaborado en la DO Ribeira Sacra con la variedad de uva mencia. En la elaboración de este vino se intenta transmitir la esencia mineral de la zona a través de los suelos de pizarra de la orilla del río Sil. Se consigue un vino atlántico. Mineral, salino, aromático, con buena acidez, de trago largo, taninos suaves, con frutas rojas ácidas, notas balsámicas y especiado. El resultado es un vino delicado y de buena persistencia final..



#### TX OS CONVENTOS

VINO TINTO  
DO RIBEIRA SACRA

VARIEDADES  
100% Mencia  
- vides de 70 a 85 años -

CRIANZA  
12 meses en roble francés.

% ALCOHOL 13,50%

PRODUCCIÓN 2.000 botellas

Vino tinto de finca con crianza. Esencia de mencia de la Ribeira Sacra. Vino elaborado con uvas procedentes de viñas muy viejas de la finca "Os Conventos". Finca rocosa y con poca materia orgánica. Vino de producción limitada y que sólo se elabora aquellos años en que se dan las condiciones ideales de vendimia. Es un vino intenso y potente, con mucha personalidad y lleno de sensaciones. Mucha fruta, especiado, mineral, fresco, salino, de gran persistencia. Taninos maduros. Un vino que deja un muy buen recuerdo.

