



Tlf. +34654182684
www.benitosantos.com
export@benitosantos.com

SUCESORES DE BENITO SANTOS
CURRAS Nº 46 - CALEIRO
36629 VILANOVA DE AROUSA
PONTEVEDRA - ESPAÑA

BENITOSANTOS



Benito Santos

MENCÍA

MONTERREI

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Monterrei.
Clase de vino: Tinto.
Variedad: 100% Mencía.

VIÑEDO

Selección de parcelas de más de 25 años de edad media.
Suelos graníticos y de pizarra.

ELABORACIÓN

Vendimia manual con selección en bodega.
Selección manual a la entrada en bodega.
Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.
Fermentación maloláctica espontánea

NOTAS DE CATA

Fase visual: Color rojo rubí con ribetes violáceos.
Fase olfativa: Aromas de frutas del bosque con toques lácticos
Fase gustativa: Suave, equilibrado y sabroso. Con notas de fruta roja, arándanos y endrinas. Final de agradable fructuosidad.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 12-14°C.
Acompañante ideal de carnes, quesos y platos de cocina tradicional.





Tlf. +34654182684
www.benitosantos.com
export@benitosantos.com

SUCESORES DE BENITO SANTOS
CURRAS Nº 46 - CALEIRO
36629 VILANOVA DE AROUSA
PONTEVEDRA - ESPAÑA

BENITOSANTOS



Benito Santos

MENCÍA

MONTERREI

APPELLATION

Appellation: D.O. Monterrei (Galicia, Spain).
Wine type: Red Wine.
Grape variety: 100% Mencía.
Alcohol content: 13% Vol.

THE VINEYARDS

Parcels > 25 years old.
Granitic and slaty soils.

THE WINEMAKING

Grape hand-picking with manual triage at the cellar.
Alcoholic fermentation in stainless steel tanks with temperature monitoring.
Spontaneous malolactic fermentation.

THE WINE

Appearance: Ruby red colour with a violet rim.
Nose: Mixed berries bouquet with a lactic touch.
Palate: Smooth, balanced and tasty. With red fruit, blueberry and sloe notes. Pleasant fruity finish.

SUGGESTED FOOD PAIRINGS

Serve 12 - 14°C (54 - 57°F).
Ideal companion for meat, cheese and traditional dishes

