



momentum
de pincelo
mencía

Vino tinto monovarietal Mencía,
fermentado de manera tradicional
a temperatura controlada.

De color rojo violáceo, con ribete
púrpura de capa media alta, potente
y con gran cuerpo. Buen pase de
boca con buena estructura y acidez.

Vía retronasal muy fructosa y agradable.

Cosecha limitada. Consumo 4 años.

Elaborado e Embotellado
en orixe por:
PINCELO, S.L.
CHANTADA (Lugo)
Producido en Galicia
R.E. N°6311/LU

PRODUCTO DE ESPAÑA
Contén sulfitos

RIBEIRA SACRA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
12,5% Vol.
750 ML.

