



## CENTO UN – LIDEIRA

**Denominación de origen:** Ribeira Sacra

**Categoría:** SUMMUM

**Añada:** 2021

**Variedades:** mencia (90 %), garnacha tintorera y otras variedades autóctonas minoritarias

**Grado:** 13,5% vol.

**Edición limitada:** 400 botellas

**Botella:** BG Authentique Oak (0,75 l)

**Tapón:** corcho natural entero con tecnología Naturity® de Amorim Cork

**Cierre:** lacre sintético color calabaza (Pantone 137)

**Presentación:** caja de 4 botellas (L 330 x B 320 x H 105 mm)

### Descripción del viñedo

Plantados entre 1910 y 1940 en el Cañón del Sil, en bancales contruidos sobre roca granítica, orientación sur, a 400 metros de altura, con pendientes de entre el 50 y 70%, localizados en las parroquias de San Xillao de Lobios y Amandi (Sober, Lugo).

Viticultura integrada, trabajamos con cubierta vegetal espontánea o sembrada. Sin aplicación de tratamientos herbicidas ni insecticidas.

### Vendimia y elaboración

Vendimia manual, con selección de racimo en el propio viñedo. Transporte de la uva en cajas de 15 - 18 kg a hombros de nuestros carretadores y en camioneta hasta la bodega. Despalillado mecánico, y fermentación del mosto sin raspón en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura y remontados diarios. Envejecimiento 9 meses en barrica de roble francés de grano fino y tostado medio.

### Notas de cata

**Fase visual:** color rojo cereza con ribete granate, brillante, con capa media-alta.

**Fase olfativa:** aroma intenso, complejo y fragante, con notas de fruta roja madura y negra pasificada (mora, granada, ciruela pasa, arándano), envueltas en un *flavor* de balsámicos y especiados bien marcados (pimienta negra, betún, clavo de olor) y acompañados de aromas de crianza (cacao, cedro, tabaco, humo y té) que desvelan su paso por maderas nobles de roble francés.

**Fase gustativa y retronasal:** es potente y estructurada. Con amplitud y calidez donde al trago aparecen frutas en licor y notas amaderadas.





## CENTO UN – LIDEIRA

**Denominación de orixe:** Ribeira Sacra

**Categoría:** SUMMUM

**Anada:** 2021

**Castes:** mencia (90 %), garnacha tintorera e outras castes autóctonas minoritarias

**Grao:** 13,5% vol.

**Produción:** 400 botellas

**Botella:** BG Authentique Oak (0,75 l)

**Tapón:** cortiza natural entera con tecnoloxía Naturity® de Amorim Cork

**Peche:** lacre sintético calabaza

**Presentación:** caixa de 4 botellas (L 330 x B 320 x H 105 mm)

### Descrición do viñado

Plantados entre 1910 e 1940 no Canón do río Sil, en socalcos construídos sobre rocha granítica, orientados ao sur, a 400 metros de altura, con pendentes de entre o 50 e o 70%, localizados nas parroquias de San Xillao de Lobios e Amandi (Sober, Lugo). Viticultura integrada, traballamos con cuberta vexetal espontánea ou sementada. Sen aplicación de tratamentos herbicidas nin insecticidas.

### Vendima e elaboración

Vendima manual, con selección de acios no propio viñado. Transporte da uva en caixas de 15 - 18 kg aos ombreiros dos nosos carretadores, e en camioneta ata a adega. Escangallado mecánico e fermentación do mosto en depósitos de aceiro inoxidable, con control de temperatura e remontados diarios. Envellecemento de nove meses en barrica de carballo francés de grao fino e tostado medio.

### Notas de cata

**Fase visual:** cor vermella cereixa con reberete granate, brillante, con capa media-alta.

**Fase olfactiva:** aroma intenso, complexo e fragante, con notas de froita vermella madura e negra pasificada (mora, granada, ameixa pasa, arando), envoltas nun *flavor* de balsámicos e especiados ben marcados (pementa negra, betume, cravo de cheiro) e acompañados de aromas de crianza (cacao, cedro, tabaco, fume e té) que desvelan o seu paso por madeiras nobres de carballo francés.

**Fase gustativa e retronasal:** é potente e estruturada. Con amplitude e calidez onde ao grolo aparecen froitas en licor e notas amaderadas.





## CENTO UN – LIDEIRA

**Designation of origin:** Ribeira Sacra

**Category:** *Summum*

**Vintage:** 2021

**Blend:** Mencía (90%) and Alicante Bouschet, along with small proportions of other minor native varieties.

**Alcohol content:** 13,5% vol.

**Production run:** 400 bottles

**Bottle:** BG Authentique Oak (0.75 l / 26.4 fl oz)

**Cork:** Whole natural cork with Naturity® technology from Amorim Cork.

**Seal:** Synthetic wax in pumpkin orange

**Packaging:** 4-bottle case (330 x 320 x 105 mm / 13 x 12.6 x 4.1 in)

### Vineyard description

Vines planted between 1910 and 1940 in the Sil River Canyon, on terraces built over granite rock, facing south, at an elevation of 400 metres (approx. 1,310 ft), with slopes ranging from 50 to 70%. They are located in the parishes of San Xillao de Lobios and Amandi (Sober, Lugo). Practicing integrated viticulture, we work with natural or sown cover crops, with no herbicides or insecticides applied.

### Harvest and winemaking

Grapes are hand-harvested, with cluster selection directly in the vineyard. The grapes are transported in 15-18 kg (33-40 lbs) crates, carefully carried on shoulders by our team and then by truck to the winery. Mechanical destemming followed by fermentation without stems takes place in stainless steel tanks, with temperature control and daily pump-overs. Aged for nine months in fine-grain, medium-toasted French oak barrels and a few more months in bottle.

### Tasting notes

**Appearance:** bright cherry red with garnet rim, medium-deep layer.

**Nose:** intense, complex, and aromatic, offering notes of ripe red and black fruits (blackberry, pomegranate, prune, blueberry), wrapped in well-defined balsamic and spicy undertones (black pepper, bitumen, clove) complemented by ageing notes (cocoa, cedar, tobacco, smoke, and tea) that reveal its time in noble French oak.

**Palate and aftertaste:** potent and well-structured. Ample and warm on the palate, revealing abundant liquored fruit and woody notes with each sip.

