

## CONDADO DE SEQUEIRAS MENCÍA BARRICA



**VARIEDAD DE UVA** 100% Mencía

**TIPO DE VINO** Tinto con crianza.

**PERMANENCIA EN BARRICA** 12 meses en barrica de roble francés

**ZONA DE ELABORACIÓN** D.O. Ribeira Sacra.

**PREMIOS** «CATAVINUM WORLD WINE & SPIRITS COMPETITION 2018»

Medalla de PLATA con el Tinto Barrica 2011

«GALICIAN WINES 2015»

Medalla de ORO con el Tinto Barrica 2011

«III CONCURSO DE LOS MEJORES VINOS ESPAÑOLES PARA USA» Miami 2014

Medalla de BRONCE con el Tinto Barrica 2010.

«CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON 2014»

Medalla de PLATA con el Tinto Barrica 2010.

«INTERNATIONAL WINE GUIDE 2013»

Medalla de PLATA con el Tinto Barrica 2010.

«XXXI FEIRA DO VIÑO DE CHANTADA 2013»

SEGUNDO PREMIO con el Tinto Barrica 2010.

«GUIA DE VINOS 2013». Diploma de PLATA, Barrica 2007.

«THE BEST GALICIAN WINES». Houston 2012.

PRIMER PREMIO con el Tinto Barrica 2007.

«GUIA DE VINOS 2012». Diploma de PLATA, Barrica 2007.

«XXIX FEIRA DO VIÑO DE CHANTADA» Lugo 2011.

SEGUNDO PREMIO al Tinto Barrica 2007.

«GUÍA DE VINOS CATAVINUM» Vitoria 2010.

Medalla de PLATA con el Tinto Barrica 2006.

«DISTINCIÓN GALLAECIA 2009».

PRIMER PREMIO al Tinto Barrica del 2006.

«VINO EXCELENCIA 2009» al Tinto Barrica del 2006.

**ELABORACIÓN**

- Vendimia manual en cajas de 20 Kg.
- Despalillado y estrujado.
- Encubado en función del pago de origen.
- Fermentación alcohólica de manera natural.
- Descube en frío separando vino yema de vino prensa.
- Fermentación maloláctica de manera natural.
- Se filtra y se embotella.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Color rojo cereza, bien cubierto con ribete violáceo. En nariz despliega con intensidad aromática complejas notas de frutas rojas maduras. Apareciendo en segundo plano toques especiados, vainilla y un agradable final con recuerdos de notas tostadas y amieladas. En boca resulta mineral, carnoso y bien estructurado con un tanino de gran calidad.

**GASTRONOMÍA** Carnes blancas, solomillo caza, carnes rojas y hongos.

**SERVICIO** Servir a una temperatura de 17 ° C.