

CONDADO DE SEQUEIRAS BLANCO

VARIEDAD DE UVA 50% Godello y 50% Treixadura

TIPO DE VINO Blanco joven.

ZONA DE ELABORACIÓN D.O. Ribeira Sacra.

PREMIOS «GUÍA DE VINOS, DESTILADOS Y BODEGAS DE GALICIA 2019»
Medalla de ORO Blanco 2017

«MONDIAL DES VIN EXTREMES 2018»
Medaglia d'ARGENTO Blanco 2017

«CONCOUR INTERNATIONAL DE LYON 2018»
Medalla de PLATA Blanco 2016

«GALICIAN WINES 2018»
Medalla de PLATA Blanco 2016

«XXXIV FERIA DO VIÑO DE CHANTADA 2016»
SEGUNDO PREMIO con el Blanco 2015

«XXXIII FERIA DO VIÑO DE CHANTADA 2015»
TERCER PREMIO con el Blanco 2014

«GALICIAN WINES 2015»
Medalla de PLATA con el Blanco 2013.

«III CONCURSO DE LOS MEJORES VINOS ESPAÑOLES PARA USA» Miami
2014
Medalla de ORO con el Blanco 2013.

«CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON 2014»
Medalla de PLATA con el Blanco 2013.

«XXXII FEIRA DO VIÑO DE CHANTADA 2014»
TERCER PREMIO con el Blanco 2013.

«21st INTERNATIONAL MOUNTAIN WINE COMPETITION CERVIM 2013»
Sarre, Italia 2013.
Medalla de PLATA con el Blanco 2012.

«INTERNATIONAL WINE GUIDE 2013»
Medalla de BRONCE con el Blanco 2012.

«CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2013»
Burdeos (Francia). PRIMER PREMIO - Blanco 2011.

«XXXI FEIRA DO VIÑO DE CHANTADA 2013»
SEGUNDO PREMIO con el Blanco 2012.

«THE BEST GALICIAN WINES» Houston 2012.
TERCER PREMIO con el Blanco 2011.

ELABORACIÓN Siempre en aras de la calidad, se parte con la mejor uva como base de la elaboración.

El vino se elabora únicamente a partir de mosto yema y de mosto de primera prensada - los de mejor calidad -. Las uvas fueron vendimiadas en su punto óptimo de madurez, de manera manual y en cajas de vendimia de 20 Kg.

Se despalilla y se estruja. Se encuba a 5°C y se desfaga de manera natural a las 48 horas. Se realiza una fermentación alcohólica a temperatura controlada. No se realiza la fermentación maloláctica. Se clarifica, se filtra y se embotella.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Precioso color amarillo pálido con reflejos verdosos cristalino y muy luminoso. En nariz destaca por su buena intensidad aromática y complejidad apareciendo en primer plano elegantes notas de fruta blanca madura, manzana verde, plátano y tonos florales.

En boca resulta muy equilibrado. Sabroso y con amplitud en el paso. En el desarrollo gustativo destaca por su marcado carácter frutal y una excelente acidez que lo hace refrescante, la persistencia final marcada por notas cítricas y un sutil toque amargo característico de la variedad Treixadura le confiere gran personalidad.

GASTRONOMÍA Pescados, Mariscos y pastas.

SERVICIO Servir a una temperatura de 10 ° C.

