

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	<p>«MONDIAL DES VINS EXTREMES 2019» Medalla de ORO con el Tinto Barrica 2016</p> <p>«CATAVINUM WORLD WINE & SPIRITS COMPETITION 2018» Medalla de PLATA con el Tinto Barrica 2011.</p> <p>«GALICIAN WINES 2015» Medalla de ORO con el Tinto Barrica 2011</p> <p>«III CONCURSO DE LOS MEJORES VINOS ESPAÑOLES PARA USA» Miami 2014» Medalla de BRONCE con el Tinto Barrica 2010.</p> <p>«CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON 2014» Medalla de PLATA con el Tinto Barrica 2010.</p> <p>«INTERNATIONAL WINE GUIDE 2013» Medalla de PLATA con el Tinto Barrica 2010.</p> <p>«XXXI FEIRA DO VIÑO DE CHANTADA 2013» SEGUNDO PREMIO con el Tinto Barrica 2010.</p> <p>«GUIA DE VINOS 2013». Diploma de PLATA, Barrica 2007.</p> <p>«THE BEST GALICIAN WINES». Houston 2012. PRIMER PREMIO con el Tinto Barrica 2007.</p> <p>«GUIA DE VINOS 2012». Diploma de PLATA, Barrica 2007.</p> <p>«XXIX FEIRA DO VIÑO DE CHANTADA» Lugo 2011. SEGUNDO PREMIO al Tinto Barrica 2007.</p> <p>«GUÍA DE VINOS CATAVINUM» Vitoria 2010. Medalla de PLATA con el Tinto Barrica 2006.</p> <p>«DISTINCIÓN GALLAECIA 2009». PRIMER PREMIO al Tinto Barrica del 2006.</p> <p>«VINO EXCELENCIA 2009» al Tinto Barrica del 2006.</p>
ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none">· 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	<p>Color rojo cereza, bien cubierto con ribete violáceo.</p> <p>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.</p> <p>En boca resulta mineral, carnoso y bien estructurado con un tanino de gran calidad.</p>
GASTRONOMÍA	Carnes blancas, solomillo caza, carnes rojas y hongos.
SERVICIO	Servir a una temperatura de 17 ° C.