

CONDADO DE SEQUEIRAS MENCÍA BARRICA



VARIEDAD DE UVA	100% Mencía
TIPO DE VINO	Tinto con crianza.
PERMANENCIA EN BARRICA	12 meses en barricas de roble Francés.
ZONA DE ELABORACIÓN	D.O. Ribeira Sacra.
PREMIOS	<ul style="list-style-type: none"> ● «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. <p style="text-align: right;">... ver premios anteriores en la web.</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. 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.</p>
GASTRONOMIA	Carnes blancas como solomillo de cerdo, carnes rojas y hongos.