



TIPO DE VINO

Tinto Joven

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribeira Sacra

AÑADA

2006

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Mencía

PRODUCCIÓN

150.000 botellas

SUGERENCIAS DE CONSUMO

TEMPERATURA DE SERVICIO

14° - 16°

GASTRONOMÍA

Carnes a la plancha y arroces

ÚLTIMOS PREMIOS

STARWINE 2006. MEDALLA DE BRONCE (COSECHA 2005).

THE INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2006. MEDALLA DE PLATA.

CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOFORUM 2006. MEDALLA DE PLATA.

THE MEDITERRANEAN INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2006. MEDALLA DE PLATA.

CONCURSO INTERNACIONAL DE LJUBLJANA 2006. MEDALLA DE PLATA.

CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 2006. MEDALLA DE PLATA.

GUIA GOURMETS 2005. CUADRO DE HONOR MEJORES TINTOS DE ESPAÑA.

RESTAURADORES. LOS MEJORES VINOS DEL 2002.

GUIA CAMPESA 2001. CUADRO DE HONOR MEJORES VINOS DE ESPAÑA (90/100)

INTERNATIONAL WINE CELLAR 2000 (85/100).

CONCURSO INTERNACIONAL BACHUS 1998 (UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES) MEDALLA DE PLATA.

INTERNACIONAL WINE CELLAR 1998 (85/100).

WINE SPECTATOR MAGAZINE 1998 (81/100).

VINAGORA BUDAPEST 1998 (O.I.V) DIPLOMA.



Mencía



TYPE OF WINE

Young red wine

DESIGNATION OF ORIGIN

Ribeira Sacra

VINTAGE

2006

VARIETAL COMPOSITION

100% Mencía

PRODUCTION

150,000 bottles

SERVING SUGGESTIONS

SERVING TEMPERATURE

14° - 16° (57^F - 60^F)

FOOD MATCH

Grilled meats and rice dishes

RECENT AWARDS

STARWINE 2006. BRONZE MEDAL (VINTAGE 2005)

THE INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2006. SILVER MEDAL

VINOFORUM International Wine Competition 2006. SILVER MEDAL

THE MEDITERRANEAN INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2006. SILVER MEDAL

LJUBLJANA INTERNATIONAL COMPETITION 2006. SILVER MEDAL

BRUSSELS WORLD COMPETITION 2006 SILVER MEDAL

GOURMETS GUIDE 2005. TABLE OF HONOR BEST SPANISH RED WINES

RESTAURADORES (MAGAZINE) THE BEST WINES OF 2002

CAMPESA GUIDE 2001. TABLE OF HONOR BEST SPANISH WINES (90/100)

INTERNATIONAL WINE CELLAR 2000 (85/100)

BACHUS INTERNATIONAL COMPETITION 1998 (SPANISH WINE TASTER'S UNION) SILVER MEDAL

INTERNATIONAL WINE CELLAR 1998 (85/100)

WINE SPECTATOR MAGAZINE 1998 (81/100)

VINAGORA BUDAPEST 1998 (O.I.V) DIPLOMA



Mencía



NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Rojo Cereza, bien cubierto, brillante.

FASE OLFÁTIVA

Potente y limpio en nariz, atractivo, muy frutal y de marcada personalidad.

FASE GUSTATIVA

Vía retronasal limpia y potente, de carácter frutal y floral. Bien construido, equilibrado, suave, vivo, con carnosidad y ternura y un punto de calidez.

FICHA TÉCNICA

VENDIMIA

Vendimia manual en cajas de 20 Kg y posterior selección de la uva a su llegada a la bodega. Comienza en 14 de septiembre y finaliza el 30 de septiembre.

VINIFICACIÓN

Maceración durante 6 días. Fermentación alcohólica durante 8 días, a menos de 28° y fermentación maloláctica. No se realiza ningún proceso de clarificación.

ANÁLISIS QUÍMICO

Contenido Alcohólico: 12,7°
Acidez Total: 5,2 gr/l.
Azúcares Reductores: - 2 gr/l.
Ph: 3,52

TASTING REPORT

APPEARANCE

Cherry red, dark, brilliant glints.

AROMA

Strong and attractive, very fruity with a distinct personality.

AFTERTASTE

Clean and strong finish, with a fruity and floral character. Complete, balanced, soft, invigorating, chewy yet graceful with a touch of warmth.

TECHNICAL DATA SHEET

HARVEST

Manual harvest in 20 kg. boxes and grapes are subsequently selected at arrival to the winery. Begins on September 14th and ends on September 30th.

VINIFICATION

Maceration for 6 days. Alcoholic fermentation for 8 days, at less than 28° and malolactic fermentation. None fining treatment.

CHEMICAL ANALYSIS

Alcoholic Content: 12.7°.
Total Acidity: 5.2 gr/l.
Reducing sugars: - 2 gr/l.
Ph: 3.52