



Fuga

TIPO DE VINO

Tinto Joven

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribeira Sacra

AÑADA

2006

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Mencía

PRODUCCIÓN

50.000 botellas

SUGERENCIAS DE CONSUMO

TEMPERATURA DE SERVICIO

14° - 16°

GASTRONOMÍA

Carnes a la plancha, arroces y
planchas

ÚLTIMOS PREMIOS

CATA DE LOS VINOS DE
GALICIA - GALLAECIA 2004 (ASOCIACION
DE SUMILLERES DE GALICIA).
DIPLOMA "LOS DIEZ MEJORES TINTOS DE
LA RIBEIRA SACRA".

CATA DE LOS VINOS DE
GALICIA - GALLAECIA 2003. (ASOCIACION
DE SUMILLERES DE GALICIA).
DIPLOMA "VI MEJOR VINO TINTO DE
GALICIA".

CATA DE LOS VINOS DE
GALICIA - GALLAECIA 2002. (ASOCIACION
DE SUMILLERES DE GALICIA).
DIPLOMA "LOS CINCO MEJORES TINTOS
DE RIBEIRA SACRA".

CATA DE LOS VINOS DE
GALICIA - GALLAECIA 2001. (ASOCIACION
DE SUMILLERES DE GALICIA).
DIPLOMA "LOS 10 MEJORES TINTOS DE
GALICIA". PRIMER PREMIO AL MEJOR
DISEÑO DE VINOS GALLEGOS.

TYPE OF WINE

Young red wine

DESIGNATION OF ORIGIN

Ribeira Sacra

VINTAGE

2006

VARIETAL COMPOSITION

100% Mencía

PRODUCTION

50,000 bottles

SERVING SUGGESTIONS

SERVING TEMPERATURE

14° - 16° (57^F - 60^F)

FOOD MATCH

Grilled meats, rice and pasta
dishes

RECENT AWARDS

GALICIAN WINE TASTING - GALLAECIA
2004 (ASSOCIATION OF SOMMELIERS
OF GALICIA)
DIPLOMA "THE TOP TEN RED WINES OF
THE RIBEIRA SACRA"

GALICIAN WINE TASTING - GALLAECIA
2003 (ASSOCIATION OF SOMMELIERS
OF GALICIA)
DIPLOMA "VI BEST RED WINE IN
GALICIA"

GALICIAN WINE TASTING - GALLAECIA
2002 (ASSOCIATION OF SOMMELIERS
OF GALICIA)
DIPLOMA "THE FIVE BEST RED WINES
FROM THE RIBEIRA SACRA"

GALICIAN WINE TASTING - GALLAECIA
2001 (ASSOCIATION OF SOMMELIERS
OF GALICIA)
DIPLOMA "THE TOP 10 RED WINES OF
GALICIA". FIRST PRIZE FOR THE BEST
GALLICIAN WINE DESIGN



Fuga



NOTA DE CATA

FASE VISUAL

De color cereza picota con tonos amaratados.

FASE OLFÁTIVA

Cubierto con potentes aromas a frutas del bosque, hierbas aromáticas y algo de café.

FASE GUSTATIVA

En boca es sabroso, con cuerpo y estructura, unos nobles taninos y una sensación final elegante y delicada.

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: 11,5°
Acidez Total: 5,7 gr/l.
Azúcares Reductores: - 1 gr/l.
Ph: 3,65

TASTING REPORT

APPEARANCE

Spanish picota cherry color with blue tones.

AROMA

Covered with potent aromas of the forest, aromatic herbs and a touch of coffee.

AFTERTASTE

Flavorful in the mouth, full-bodied with structure, with noble tannins and an elegant and delicate finish.

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: 11.5°.
Total Acidity: 5.7 gr/l.
Reducing sugars: - 1 gr/l.
Ph: 3.65