



#### TIPO DE VINO

Tinto Barrica

#### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribeira Sacra

#### AÑADA

2005

#### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Mencía

#### PRODUCCIÓN

20.000 botellas

#### SUGERENCIAS DE CONSUMO

##### TEMPERATURA DE SERVICIO

15° - 17°

##### GASTRONOMÍA

Carnes asadas, caza y ensaladas muy condimentadas

#### ÚLTIMOS PREMIOS

SELECTIONS MONDIALES DE MONTREAL 2007. MEDALLA DE ORO (COSECHA 2005).

SELECTIONS MONDIALES DE MONTREAL 2007. MEDALLA DE PLATA (COSECHA 2004).

STARWINE 2006. MEDALLA DE ORO (COSECHA 2004).

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

CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 2006. MEDALLA DE ORO.

CONCURSO BACCHUS 2006. BACHUS DE PLATA (UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES).

VINALIES INTERNACIONALES DE PARIS 2006. MEDALLA DE PLATA.

MUNDUS VINI 2005. MEDALLA DE PLATA.

GALLAECIA 2005. VINO DISTINGUIDO (COSECHA 2003).

LES CITADELLES DU VIN 2005. MEDALLA DE BRONCE.

XVII CATA DOS VIÑOS DE GALICIA 2005. ACIO DE OURO "RIBEIRA SACRA"

SELECTIONS MONDIALES DE MONTREAL 2005. MEDALLA DE PLATA

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2005. MEDALLA DE ORO.

CHALLENGE INTERNACIONAL DU VIN 2003. MEDALLA DE BRONCE.



# Mencía Barrica

#### TYPE OF WINE

Red Barrel wine

#### DESIGNATION OF ORIGIN

Ribeira Sacra

#### VINTAGE

2005

#### VARIETAL COMPOSITION

100% Mencía

#### PRODUCTION

20,000 bottles

#### SERVING SUGGESTIONS

##### SERVING TEMPERATURE

15° - 17° (59° - 62°)

##### FOOD MATCH

Roasted meats, game and salads with very tasty dressings

#### RECENT AWARDS

WORLD SELECTIONS OF MONTREAL 2007 GOLD MEDAL (VINTAGE 2005)

WORLD SELECTIONS OF MONTREAL 2007 SILVER MEDAL (VINTAGE 2004)

STARWINE 2006. GOLD MEDAL (VINTAGE 2004)

THE INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2006. SILVER BEST IN CLASS

BRUSSELS WORLD COMPETITION 2006 GOLD MEDAL

BACCHUS COMPETITION 2006 SILVER BACHUS

VINALIES INTERNATIONAL, PARIS 2006 SILVER MEDAL

MUNDUS VINI 2005. SILVER MEDAL

GALLAECIA 2005. DISTINGUISHED WINE (VINTAGE 2003)

LES CITADELLES DU VIN. BRONZE MEDAL (VINTAGE 2005)

XVII WINES OF GALICIA WINE TASTING 2005. GOLD MEDAL "RIBEIRA SACRA"

WORLD SELECTIONS OF MONTREAL 2005 SILVER MEDAL

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2005 GOLD MEDAL

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2003 BRONZE MEDAL



# Mencia Barrica



## NOTA DE CATA

### FASE VISUAL

Rojo Burdeos intenso, limpio, brillante y con ribetes rubies.

### FASE OLFÁTIVA

Aromas muy complejos e intensos. Fruta roja madura, especias, chocolate, tabaco. Todo ello muy bien ensambalado en una noble madera.

### FASE GUSTATIVA

En boca es amplio, sabroso, de elegante final y larga persistencia.

## FICHA TÉCNICA

### VENDIMIA

Vendimia anual 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. Envejecimiento en barrica nueva de roble durante 9 meses.

### ANÁLISIS QUÍMICO

Contenido Alcohólico: 13°

Acidez Total: 5,3 gr/l.

Azúcares Reductores: - 1,1 gr/l.

Ph: 3,53

## TASTING REPORT

### APPEARANCE

Deep burgundy red, clean with brilliant glints and ruby sparkles.

### AROMA

Very complex and intense aromas. Ripe red fruit, spices, chocolate, tobacco. All of these are brought together with an oaky accent.

### AFTERTASTE

Full-bodied, seductive with an elegant, lengthy 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. Aged in new barrels of oak for 9 months.

### CHEMICAL ANALYSIS

Alcoholic Content: 13°.

Total Acidity: 5.3 gr/l.

Reducing sugars: - 1.1 gr/l.

Ph: 3.53