



BANCALES

Mencia, Sousón y Albarello criado en Barrica. Format: 75 cl. y Magnum

Notre vin le plus expressif est né d'une combinaison parfaitement assemblée de variétés de raisin natives galiciennes, telles que MENCÍA, SOUSÓN et ALBARELLO. Ils viennent de nos propres vignes, plantés en terrasses, d'où ils prennent leur nom, dans un pays où prédominent les ardoises et les schistes. Après la sélection manuelle des raisins, l'élaboration se déroule dans des citernes en acier inoxydable, passant plus tard à un vieillissement en barrique de chêne français de 5 mois. Après une période de repos dans la bouteille, il sort sur le marché pour montrer toute sa splendeur.

NOTE DE DÉGUSTATION: clair et brillant, couche très haute, garniture animée en rouge cerise et pourpre. Complexe de nez, très variétal. Il a une intensité aromatique moyenne, soulignant les fruits rouges, les cerises, les groseilles et les notes exotiques fournies par l'élevage dans les bois nobles. Dans la bouche, il est équilibré, rond, dominant le fruit et la profondeur qui donne le bois.

*Premier prix dans la Cata avec le jury populaire de la XIXe Feira do Viño de Valdeorras
Médaille d'argent et d'or dans le Guide du vin, distillée de Galicia 2014, 2016
Troisième place dans la classification de plurivarietales barrica par le magazine HG&T
2015*

*Distinction Gallaecia 2012. Best Reds of Galicia
89 Points Guide Peñín 2013, 2015, 2016, 2017
Mention des prix d'honneur MONO VIN 2017
Concours de la médaille d'argent TOPWINE 2017*