



BANCALES

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

Nuestro vino más expresivo, nace de una combinación perfectamente ensamblada de variedades de uvas autóctonas gallegas, como son la MENCIA, el SOUSÓN y el ALBARELLO. Proviene de nuestros propios viñedos, plantados en banales, de donde toma su nombre, en un terreno donde predominan las lajas de pizarra y los xistos. Tras la selección manual de las uvas, la elaboración se realiza en depósitos de acero inoxidable, pasando posteriormente a una crianza en barrica de Roble Francés de 5 meses. Pasado un periodo de reposo en botella, sale al mercado para mostrar todo su esplendor.

NOTA CATA: Límpido y brillante, de capa muy alta, de vivo color rojo cereza y ribete morado. Complejo en nariz, muy varietal. Posee una intensidad aromática media, destacando los frutos rojos, cerezas, grosellas y notas exóticas aportadas por la crianza en maderas nobles. En boca es equilibrado, redondo, prevaleciendo la fruta y la profundidad que le aporta la madera.

Primer premio en la Cata con Jurado popular de la XIX Feira do Viño de Valdeorras

Medalla de Plata y Oro en la Guía de Vinos, Destilados de Galicia 2014, 2016

Tercer puesto en la clasificación de plurivarietales barrica por la revista HG&T 2015

Distinción Gallaecia 2012. Mejores Tintos de Galicia

89 Puntos Guía Peñín 2013, 2015, 2016, 2017

Mención de honor premios MONO VINO 2017

Medalla de Plata Certamen TOPWINE 2017