

Bodegas A Portela

NOMBRE: Señorío de Beade

TIPO: Tinto joven

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Ribeiro

VARIETADES: Mencía, Caiño Tinto

VINEDOS: 3 ha

GRADO ALCOHÓLICO: 12% (v/v)

ELABORACIÓN: La uva destinada a la elaboración del Señorío de Beade tinto procede de los viñedos de la propiedad, lo que permite un riguroso control durante todo el ciclo vegetativo de la planta. Desde finales del mes de agosto se llevan a cabo controles periódicos de maduración, para determinar el momento óptimo de vendimia. Esta se lleva a cabo de modo manual, en cajas, y tras una selección de uva ya desde la viña.

Posteriormente se encuban las distintas variedades en un mismo depósito y se fermentan a temperatura controlada de 24°C. Para conseguir una óptima extracción de color y de aromas primarios se llevan a cabo tres remontados diarios. Una vez descubado se practica la fermentación maloláctica tras la cual permanece en reposo, durante cuatro meses, en depósito de acero inoxidable antes de su estabilización por frío. Señorío de Beade tinto permanece, al menos, dos meses en botella antes de su salida al mercado.

CATA: En fase visual presenta un intenso color rojo picota vivo con ribete violáceo. Aromas de buena intensidad con matices especiados y marcado carácter frutal, frambuesa madura y moras. Equilibrado en boca, vivo pero redondo y con buen paso, frutal y persistente.

MARIDAJE: El Señorío de Beade tinto constituye una buena opción para acompañar carnes rojas y asados. Por su carácter afrutado y fresco combina especialmente con carne braseada y con aquellos platos que hayan sido aliñados con hierbas aromáticas. Otra opción son los quesos gallegos, que por su carácter graso y cremoso deben de acompañarse de un vino joven y de marcado carácter afrutado, con predominio de notas a frutos rojos, características todas ellas del Señorío de Beade tinto.

SERVICIO: Se recomienda una temperatura de servicio comprendida entre los 14 y 16°C.

Premios y Reseñas:

- 90 Puntos y 5 Estrellas Guía Peñín 2014
- Medalla de Plata Guía de Vinos de Galicia 2014
- Mejor Vino Tinto Ribeiro 2012 Premios del Ribeiro
- Medalla de Bronce Ribeiro 2011 Premios del Ribeiro
- Medalla de Plata Ribeiro 2010 Premios del Ribeiro

Tel: +34 988 480 050, beade@beadeprimacia.com

