Barbado y Viña Peón, mejores tintos del 2015 en la Cata Patrimonio

También obtuvieron medallas de oro Condado de Sequeiras, Maga, Peza do Rei, Abadía da Cova y Regina Viarum

LUIS DÍAZ
MONFORTE / LA VOZ

Ya hay fumata blanca en la cata que organiza el Centro do Viña da Ribeira Sacra en colaboración con la Asociación Gallega de Enólogos. Los premios Gran Patrimonio, equivalente a una medalla de oro, fueron para Barbado y Viña Peón, ambos de la subzona de Amandi, en la categoría de tintos sin crianza. Entre los blancos jóvenes los mejores fueron Condado de Sequeiras y Maga, y en los barricas destacaron Peza do Rei y Abadía da Cova. El único oro en la modalidad de mágnum —botellas de litro y medio— recayó en Regina Viarum.

El jurado estuvo integrado por veinte expertos, en su gran mayoría enólogos. David Pascual, uno de los catadores, destaca la idoneidad de las fechas elegidas para el concurso. «Las pequeñas ferias se celebran muy pronto y los vinos no están tan redondos como a estas alturas», opina el técnico monfortino.

Los premios se dieron a conocer ayer al término de la final del concurso, a la que accedieron los vinos mejor puntuados en las sesiones de cata del día anterior. También se concedieron tres premios Patrimonio, la medalla de plata del concurso, que fueron para los vinos Cruceiro, Malcavada, Ciudad Seis, Viña Cazoga y Cardenal (tintos 2015); Viña Garoña y Viña Vella (blancos 2015); Rectoral de Amandi, Don Bernardino, Divina Clementia y Tolo do Xisto (barrica); y Casa Moreiras y Rectoral de Amandi (mágnum).

Los premios serán entregados en los próximos días para que los bodegueros puedan incluirlos en las promociones de sus vinos con vistas a la próxima campaña navideña.

PREMIOS

GRAN PATRIMONIO
Tintos 2015
Barbado y Viña Peón
Blancos 2015
Condado de Sequeiras y Maga
Vinos en barrica
Peza do Rei y Abadía da Cova
Formato mágnum
Regina Viarum
PATRIMONIO
Tintos 2015
Cruceiro, Malcavada, Ciudad Seis, Viña Cazoga y Cardenal
Blancos 2015
Viña Garoña y Viña Vella
Vinos en barrica
Rectoral de Amandi, Don Bernardino, Divina Clementia y Tolo do Xisto
Formato mágnum
Casa Moreiras y Rectoral

Los catadores. Los integrantes del jurado posaron en el patio do Centro do Viña da Ribeira Sacra al término de la cata en la que se eligieron los vinos premiado en la tercera edición del concurso

GO 2WORK PROGRAMA LUGO
ESPAZOS COLABORATIVOS
UN LUGAR ONDE EMPRENDER
¿Tes unha IDEA, PROXECTO EMPRENDEDOR ou una STARTUP e queres un espazo no noso COWORKING de LUGO?
Convocatoria aberta ata o día 28 de novembro.
SOLICITA A TÚA PRAZA AQUÍ
https://www.eoi.es/es/espacios-coworking/lugo
PARA MÁIS INFORMACIÓN
cwlugo@eoi.es
www.lugo.gal
Ti pos: as ideas, a ilusión, a enerxía e o compromiso.
Nós aportamos: espazo de traballo con wifi, talleres prácticos, tutorización, eventos e un demoday.
Gobierno de España · Ministerio de Industria, Energía y Turismo · EOI Escuela de Organización Industrial
Concello de Lugo
Cofinanciado por: Unión Europea · Fondo Social Europeo · O FSE inviste no teu futuro

CLÍNICA MAYO
IMPLANTOLOGÍA - ESTÉTICA - ODONTOPEDIATRÍA
Implante totalmente cerámico • Líder mundial en implantología
Más que una estética natural.
Una solución sólida y natural.
Dr. Francisco Mayo Sampedro
R.S-27-000426
Praza Maior 8 - 2º LUGO • 982 245 606 - 609 231 557