

MANAR DOS SEIXAS 2016



VARIEDAD DE UVA



Hoja treixadura

Treixadura 85%. Es la variedad principal del cupaje, estrella en la zona de Ribeiro. Valle del Miño. Edad 25-30 años.



Hoja godello, albariño y loureiro blanco

Godello 8%. Albariño 5%. Loureiro Blanco 2%. Valle del Miño. Edad 25-30 años.

EL LUGAR



Medallón GDP

Al más puro estilo alemán y sus VDP... el GDP representa las siglas de los mejores viñedos de gallina de piel. este es un vino de una sola parcela!



Mapa Ribeiro y trazado del río Miño

En la Denominación de Origen Ribeiro, en Galicia, se distinguen tres valles generados por sus tres ríos principales: Miño, Avia y Arnoia. Nuestro viñedo se encuentra en el valle del río Miño.



Hórreo porriño

Los suelos de la zona son graníticos. Porriño es el nombre que recibe el granito rosa local. Los suelos donde crecen las vides son profundos y en superficie son franco arenosos.



Manar (escudo verde con 5 palomas)

Seijas (del que deriva Seijas) es un apellido de origen gallego aunque también muy común en Portugal. Su escudo de armas estaba respresentado por varias palomas de plata sobre fondo verde. La definición de Manar en gallego es: líquido que sale al exterior. Manar dos Seixas es nuestro tributo a los orígenes de David Seijas.

CLIMA Y TIEMPO



Lluvia y niebla

La niebla y la lluvia son 2 elementos muy presentes en el clima de la zona.



Cresta Gallo (roja)

La añada 2016 tuvo una primavera fría y con algo de lluvia, pero claramente viene marcada por el verano, muy caluroso durante el periodo de maduración de la uva.

ELABORACIÓN



Horca

Maceración prefermentativa en frío. Elaboración en depósitos de acero inoxidable de 5000L con doble camisa y Tª controlada.



Pan de Cea

6-8 meses de crianza sobre lías finas. El trabajo sobre lías en nuestro vino, le atorga unas notas de pan fresco y levaduras finas, un homenaje al mejor pan del país, emblema de la provincia de Ourense junto al Ribeiro.

CATA



Frutas

Recuerdos de: Limón, melocotón de viña, manzana granny smith, cañas de Carballiño, manzanilla y jasmín. Pero la cata es muy personal. ¿Que detectas tu?

MARIDAJE



Pulpo

Ourense tiene la fama de atesorar los mejores pulpos y pulpeiras, y más concretamente el pueblo de Carballiño, por lo que uno no puede irse de la zona sin degustar un pulpo con un Ribeiro. Si te gustan los maridajes, entra en nuestra web, allí encontrarás más propuestas!

SERVICIO



Abridor

Nuestros orígenes están ligados al oficio de camarero. David Seijas se ha criado en el bar de sus padres en Seva, donde ya desde muy joven recuerda llevar un abridor en el bolsillo y jugar a ser sommelier. Si hoy tienes ganas de ponerte el delantal de sommelier, la liturgia del servicio del vino recomienda degustarlo entre 10 y 12°C con una copa tipo Riedel Chianti. Sin embargo, al equipo de Gallina de Piel Wines nos hará felices que lo tomes donde, como y con quien quieras.