

NOTA DE CATA

Amarillo pajizo con sutiles reflejos dorados, limpio y brillante. Aroma muy expresivo, con frutos de hueso y notas cítricas sobre un delicado fondo balsámico. En boca es un vino estructurado, sabroso y envolvente, con un postgusto fresco y muy largo.

TASTING NOTES

Straw yellow color, with delicate golden glints, clean and bright. Very expressive aroma, with stone fruits and citric notes on a delicate balsamic end. On the palate it is very structured, wide and with a very long and fresh aftertaste.



SUELO

Procedencia granítica, textura franco-arenosa con alguna zona arcillo-limosa.

Soil: Granitic origin, sand and gravel with some zones of clay and silts.

UVA

Treixadura, Albariño y Loureira.

Grapes: Treixadura, Albariño and Loureira.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 18 kilos, fermentación tradicional en depósito de acero inoxidable a 16°C, crianza sobre lías y posterior maduración en depósito.

Winemaking: Handpicked grapes in 18 kg. boxes, traditional fermentation in stainless steel vats at 16°C, aged on lees, then aged in vats.

GASTRONOMÍA

Este vino armoniza con todo tipo de pescados, mariscos, arroces y carnes blancas.

Pairing: This wine pairs with all types of fish, seafood, rice and even with white meats.

TEMPERATURA DE SERVICIO

SUGGESTED SERVING TEMPERATURE:

8°C

PRESENTACIÓN

PRESENTATION

*Botellas de 75 cl
750 ml bottles*



MODUS
VIVENDI

*Caja de 6 botellas
Cases of 6 bottles*