



FINCAVIÑO A



Producción anual: 900 botellas

Alcohol: 13% vol.

Acidez total(g/l): 5,7

Azúcar residual (g/l): 2

pH:3,42

Sulfuroso libre:28

Sulfuroso Total:92

VINO

Finca Viñoa Embotellado Tardío 2017

BODEGA

Bodega y Viñedos Pazo Casanova, S.L.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribeiro

NOTAS DE CATA

Vista: Atractivo color amarillo con ribete acerado, limpio y muy brillante, de buena lagrima.

Nariz: Frescos e intensos aromas florales (flor de azahar, manzanilla) notas de ciruelas blancas y litchi, piel de limón maduro y mandarina confitada, recuerdos de hierbas aromáticas, piedra de río y agua de manantial, fresco y maduro.

Boca: La entrada es envolvente, con sensaciones de jugosa fruta de hueso (mirabel) , recuerdos de citronela, madreSelva. Con una intensa salinidad y notas minerales. Con cuerpo, seco y equilibrado.

MARIDAJE

Tartar de atún rojo, mariscos nobles a la plancha (cigalas, bogavante) pescados grasos (besugo al horno) carne de vaca rubia gallega madurada.

Enólogo: Jose Manuel Martinez Juste

Origen de las uvas: Finca A Viñoa, en el pueblo de Banga. 12 hectáreas de viñedo en espectaculares terrazas (socalcos) de muros de granito que caen desde los 350 a los 180 metros de altitud. Situada en una de las laderas históricas del valle del río Avia. La orientación de la finca es sur, sur-este y sur-oeste con una magnífica exposición solar.

Suelos: Diversidad de suelos dentro de la finca. Arenas graníticas y esquistos (xistos) de pizarra.

Varietades: Treixadura (90%), Albariño (5%), Godello (3%),Loureira (2%)

Vinificación: Riguroso control en el viñedo con vendimia manual en cajas de 15 kg, transporte inmediato a bodega donde la uva se somete a control de temperatura mediante su introducción en cámara frigorífica a 5°C. Selección en mesa vibratoria racimo a racimo. Despalillado y maceración de uva entera antes del prensado neumático. Separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada. Crianza sobre sus lías finas durante 12 meses. Posteriormente ha reposado en botella en nuestra bodega hasta su óptimo momento de comercialización.

Ventas nacional:

Nolo Giráldez: comercial@grandespagosgallegos.com (+34) 618 326 320

David Barco: comercial@grandespagosgallegos.com (+34) 606 581 720

Ventas internacional:

Roger Matthews: export@winesfromgalicia.com (+34) 635 510 584

Fraga do Corvo S.L.

Finca Viñoa- Banga 32821 O Carballiño.Ourense

www.fincavinoa.com





FINCAVIÑO A



Guía Proensa 2021. 94 puntos



Guía Vivir el Vino 2021. 95 puntos



Guía Peñín 2021. 92 puntos



Guía La semana vitivinícola 2020. 96 puntos



Guía Gourmets 94 puntos



Medalla de Gran Oro
Guía de Vinos de Galicia 2021



Medalla de Plata
Concours Mondial Bruxelles 2020

Ventas nacional:

Nolo Giráldez: comercial@grandespagosgallegos.com (+34) 618 326 320

David Barco: comercial@grandespagosgallegos.com (+34) 606 581 720

Ventas internacional:

Roger Matthews: export@winesfromgalicia.com (+34) 635 510 584

Fraga do Corvo S.L.

Finca Viñoa- Banga 32821 O Carballiño.Ourense

www.fincavinoa.com



FINCAVIÑO A