



FINCAVIÑO



VINO

Finca Viñoa Paraje Penaboa 2014

BODEGA

Finca Viñoa, S.L.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribeiro. Valle del Avia.

NOTA DE CATA

Vista: de color amarillo pálido, ribete acerado, limpio, muy brillante y de lágrima densa.

Nariz: intensos aromas florales (flor de azahar, gardenia, pétalos de rosa blanca, camomila) fruta de hueso en salazón, nísperos, litchis, notas cítricas refrescantes, caramelo de limón, hierbas aromáticas, sutiles balsámicos, boj, nuez moscada. Intenso y elegante.

Boca: de entrada intensa, poderosa, con volumen, sensaciones florales y frutales, de una mineralidad intensa (piedra de río) recuerdos a hierbaluisa, ralladura de limón, el paso de boca es grasoso, cremoso, intenso y fresco, persistente final.

MARIDAJE

Mariscos nobles, ostras, almejas de carril, bogavante, cigalas, centollo, risottos, arroz caldoso de mariscos, tartar de atún de almadraba, lubina, corvina, mero, rape aves de corral, caza de pluma, vaca madurada.

DETALLES

Enólogo: José Manuel Martínez Juste

Origen de las uvas: El Paraje Penaboa se localiza en la parte más alta de la Finca, entre los 280 m. y los 320 m. de altitud. El Paraje consta de 3 terrazas con una magnífica exposición solar Sur- Este.

Suelos: Arcilla, granito y esquistos (xistos) de pizarra.

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

Elaboración: Vendimia manual de uvas procedentes exclusivamente del Paraje Penaboa. La vendimia se hace por las mañanas buscando la mejor temperatura. Se transporta a la bodega donde se introduce en cámara frigorífica a temperatura controlada de 5°. Se procesa la uva pasándola por mesa de selección vibratoria. Posteriormente se despalilla la uva y se macera antes del prensado, en el caso de la cosecha 2014 durante 3 horas. Prensado a baja presión seleccionando el mosto que se desfanga por gravedad. La fermentación alcohólica se hace a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente se cría sobre sus lías finas durante 30 meses. Después de su embotellado ha reposado en nuestra bodega durante 12 meses.

Contacto:

Ventas:

Nolo Giráldez | comercial@fincavino.com | (+34) 618 32 63 20

David Barco | comercial@fincavino.com | (+34) 606 581 720

Producción anual: 6.645 botellas.

Alcohol: 13 % vol

Acidez Total (g/l): 5,4

Azúcar Residual (g/l): 2,2

PH: 3,48

Sulfuroso libre: 25

Sulfuroso total: 94

