



QUINTA DE COUSELO

VINO

QUINTA DE COUSELO 2018

BODEGA

QUINTA COUSELO, S.L.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rías Baixas. Subzona O ROSAL

NOTA DE CATA

Vista: De intenso amarillo alimonado, con destello verdoso, ribete acerado, limpio y muy brillante.

Nariz: De elegante intensidad floral (azahar, jazmín, camomila), con carácter, sensaciones frutales frescas, manzana Red Delicious, litchie, pera Williams, crema de limón y lemongrass, sutiles aromas de hierbas aromáticas (tomillo, salvia) heno recién cortado, delicados balsámicos (laurel) y notas minerales.

Boca: De entrada intensa, con volumen, fresca y equilibrada, sensaciones florales y frutales, ligeros cítricos, el paso de boca es cremoso, intenso y fresco, mineralidad que da paso a sensaciones salinas, de largo recorrido con una muy buena retronasal final, elegante.

MARIDAJE:

Mariscos nobles, pescados grasos (lubina, mero), cocina fusión (mediterránea, atlántica, japonesa, peruana, mexicana) arroces (mar y tierra), fideuás, caza de pluma, cortes selectos de ternera.

Enólogo: José Manuel Martínez Juste

Origen de las uvas: Viñedos propios (8 hectáreas) y fincas arrendadas bajo control técnico de la bodega.

Suelos: Mayoritariamente granítico y algunas fincas en suelo de esquistos (xistos) de pizarra.

Varietades: Albariño (90%), Caiño Blanco (5%), Loureiro (5%)

Elaboración: Riguroso control en el viñedo con vendimia manual en cajas de 15Kg. Transporte inmediato a bodega donde la uva se somete a control de temperatura mediante su introducción en cámara frigorífica a temperatura controlada de 5°. Selección en mesa vibratoria racimo a racimo. Despalillado y maceración de uva entera antes del prensado neumático durante 2 horas. Separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada. Crianza sobre lías finas durante 6 meses. Estabilización en acero inoxidable hasta alcanzar la madurez suficiente para el embotellado en abril de 2019.

Contacto:

Ventas nacional:

Nolo Giráldez: direccion@grandespagosgallegos.com (+34) 618 32 63 20

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

Ventas internacional:

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

Barrio de Couselo, 13. 36770 O Rosal. Pontevedra

Teléfono: 986 62 50 51

quintacouselo@quintacouselo.com

www.quintacouselo.com



Producción Anual: 95.000 botellas

Alcohol: 13,5 % Vol.

Acidez Total (g/l): 6,5

Azúcar Residual (g/l): 2,1

PH: 3,39

Sulfuroso Libre: 22

Sulfuroso Total: 92





QUINTA DE COUSELO

PUNTUACIONES



Guía Gourmets 2019 - 94 puntos



Guía Proensa 2019 - 92 puntos



Guía Peñín 2019 - 91 puntos



Guía Vivir el Vino 2019 - 91 puntos



Guía Intervinos 2019 - 91 puntos



Guía de vinos 2018
La semana vitivinícola - 96 puntos



Catas de
Galicia

XXVI Cata dos Viños de Galicia
1er. premio. Mejor blanco de Galicia



Contacto:

Ventas nacional:

Nolo Giráldez: direccion@grandespagosgallegos.com (+34) 618 32 63 20

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

Ventas internacional:

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

Barrio de Couselo, 13. 36770 O Rosal. Pontevedra

Teléfono: 986 62 50 51

quintacouselo@quintacouselo.com

www.quintacouselo.com



QUINTA DE COUSELO