

# TRADICIÓN

## VINO

Quinta de Couselo Tradición 2015

## BODEGA

QUINTA COUSELO S.L.

## DENOMINACION DE ORIGEN

Rías Baixas. Subzona O ROSAL

## NOTA DE CATA

Vista: De precioso color amarillo pálido, con destellos acerados, limpio y muy brillante. Con una densa lágrima.

Nariz: A copa parada nos dan unas elegantes intensidades florales (azahar, jazmín, pétalo de rosa), con carácter, sensaciones de frutas cítricas escarchadas (limón maduro, mandarina) y manzana reineta, una vez oxigenado se muestran los sutiles aromas de hierbas aromáticas (romero, hierbaluisa), delicados balsámicos (laurel), mantequilla, crema pastelera y lías cremosas, sutiles y nobles ebanisterías con recuerdos de pimienta blanca y pan tostado.

Boca: De entrada, amplia e intensa, con volumen, fresca y equilibrada, sensaciones de flores blancas y frutales (níspero, manzana, limón, mandarina) especiado, con recuerdos de resina y delicadas maderas nobles, hierbas alimonadas, el paso de boca es cremoso, intenso y fresco, mineralidad de piedra de río que da paso a sensaciones salinas yodadas, persistente y cremoso, con largo final, elegante.

## MARIDAJE:

Mariscos nobles, pescados grasos (lubina, rodaballo, mero), cocina fusión (mediterránea, atlántica, japonesa, peruana, nikkei, 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)

**Suelos:** Mayoritariamente granítico de canto rodado y algunas parcelas con suelo de esquistos (xistos).

**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 del mosto flor. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada. Crianza sobre lías finas durante 40 meses en 2 depósitos de 2.500 litros, uno troncocónico y el otro ovalado de roble francés. Ensamblaje y estabilización en acero inoxidable hasta alcanzar la madurez para el embotellado. Posterior crianza durante 12 meses en botella hasta su redondeo.

## Contacto:

Ventas nacional:

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

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

Ventas internacional:

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

Barrio de Couselo, 13. 36770 O Rosal. Pontevedra

Teléfono: 986 62 50 51

[quintacouselo@quintacouselo.com](mailto:quintacouselo@quintacouselo.com)

[www.quintacouselo.com](http://www.quintacouselo.com)



Producción Anual: 6.594 botellas

Alcohol: 13 % Vol.

Acidez Total (g/l): 6,4

Azúcar Residual (g/l): 0,78

PH: 3,39

Sulfuroso Libre: 22

Sulfuroso Total: 143

