



FINCAVIÑO A



Producción anual: 2.500 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 Paraje Penaboa 2017

BODEGA

Bodega y Viñedos Pazo Casanova, S.L.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribeiro

NOTAS DE CATA

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

Nariz: Frescos e intensos aromas perfumados, notas florales (flor de azahar, manzanilla) notas de fruta de hueso, durazno, ciruelas blancas y litchi, piel de limón maduro, mandarina y limones confitados, recuerdos de hierbas aromáticas, anisados (hinojo, anís estrellado) fina repostería (crema pastelera, sutiles vainillas), delicadas ebanisterías (cedro, sándalo), piedra de río y agua de manantial, fresco y maduro.

Boca: La entrada es envolvente y fragante, con sensaciones de jugosa fruta de hueso (ciruelas, 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 (almejas de Carril, cigalas, bogavante), setas de temporada, perdiz estofada, 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 36 meses en fudre ovalado de 2.500 l de roble francés. Posteriormente ha reposado en botella en nuestra bodega 12 meses hasta su optimo 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@grandespagosgallegos.com (+34) 635 510 584

Bodega y Viñedos Pazo Casanova S.L.

Finca Viñoa- Banga 32821 O Carballiño.Ourense

www.fincavinoa.com

