



CAZA DA XUNZANZA  
"PARADOR DE CAMBADOS"  
24 DE XUÑO DE 2017

**Brancos: D.O. Rias Baixas- Salnes**

**Alma de Mar 2016- Adegas Albamar- O Salnés**

**Variedades:** Albariño 100%

Viño nariz moi expresivo con notas típicas da variedade e da rexión, mineralidade, cítricos, mazá verde, memorias de pera, anís, alcaçuz, bálsamo e salinidade ...., Na boca é potente, de carne, fresca e tempo con aquel presente salinidade , lembrando nariz froitas e fondo anís.

**Graduación:** 12,5

**Precio:** 11€

**Zárate 2016- Adegas Zárate**

**Variedades:** Albariño 100%

**Vista:** Amarillo / pálido / reflejos verdosos

**Nariz:** Intenso / complejo / fruta blanca / manzana / melocotón de viña / aromas florales / notas cítricas / notas especiadas

**Boca:** Elegante / suave / goloso

**Graduación:** 12,5

**Precio:** 11€

**A Capitana 2016- Adegas A Capitana**

**Variedade:** 100% Albariño

**Finca Valiña 2015- Adegas Mar de Frades**

**Variedade:** 100% Albariño

**Vista:** Color amarillo pajizo dorado brillante .

**Nariz;** Atractivo y fino aroma complejo de flores blancas y frutas escarchadas, notas ahumadas junto a recuerdos a bosque y almibar.

**Boca:** Cremoso y dotado de viva estructura. Paso en boca potente y amplio, con toques a hierbas aromáticas y sutiles notas salinas y balsámicas.

**Graduación:** 13

**Precio:** 21€



CAZA DA XUNZANZA  
"PARADOR DE CAMBADOS"  
24 DE XUÑO DE 2017

**Tintos- D.O. Rias Baixas -Salnes e D.O. Ribeiro**

**Fento Tinto 2014- Adegas Fento Wines**

DO. Rias Baixas

**Variedades:** [Sousón](#), [Espadeiro](#), [Pedral](#), [Mencia](#), [Caiño Tinto](#) y [Brancellao](#)

**Vista:** Rojo violeta / intenso / limpio / brillante n

**Nariz:** Intenso / limpio / aromas frutales / frutos silvestres / moras / frambuesa

**Boca:** Sedoso / glicérico / buena acidez / estructurado / untuoso / fresco

**Graduación:** 10,5%

**Precio:** 10,90€

**Viva La Vid A-2013- Adegas Lagar de Costa**

**Variedad:** [Espadeiro](#)

**Vista:** Cereza picota

**Nariz:** Fruta roja / notas de sotobosque / guinda / café

**Boca:** Suave / buena acidez / taninos dulces / notas herbáceas / notas balsámicas

Graduación: 12,0%

Precio: 23,40€

**Vilerma 2015- Adegas Vilerma**

**Variedad:** Tintilla, Brancellao, Caiño e Tempranillo

**Vista:** Rojo guinda, capa media, brillante. Con el tiempo puede crear algún depósito en el fondo de la botella por no haber sido sometido a tratamientos de estabilización.

**Nariz:** Afrutado, maduro, con buenos frutos rojos y negros y notas balsámicas.

**En boca** es pleno, complejo, amplio, guardando buen equilibrio acidez-taninos. Buen final de boca.

Graduación: 12,5%

Precio: 10€

**A Capitana: Espadeiro- Adegas A Capitana**