



CAZA DA XUNTA
"MAGOSTO 2018"
PARADOR DE SANO ESTEVO-OURENSE
17 DE NOVEMBRO DE 2018

Brancos:

"Abadia de San Campio", Albariño monovarietal da adega Terras Gauda, da Rua. D.O. Rias Baixas-Rosal

Variedades: 100% Albariño

Cata: Vista: Na vista, predomina pola súa cor palla brillante. **O nariz** destaca pola súa expresividade, incluíndo flores brancas, aroma fresco e froitas frescas. **Na boca** moi equilibrada, cunha boa acidez, saborosa e afroitado

Graos: 12,5%

Prezo: 11,30€

"Finca Garabelos", Albariño monovarietal da adega Finca Garadelos, D.O. Rias Baixas-Condado.

Variedades: 100% Albariño

Cata: Vista: Limpo e brillante, cor amarela palla con lixeiras connotacións verdes. **Nariz:** Aroma de moi boa intensidade, montado con harmonía, predominio de notas afroitadas onde os cítricos e as mazás destacan contra un fondo de flores brancas. Paga a pena mencionar a súa alta tipicidade. **Boca:** Moi agradable no seu paso pola boca, un equilibrio estruturado e bo, longo, ten unha acidez moi ben integrada e unha sensación final de froita doce que invita a seguir bebendo.

Graos: 12,5%

Prezo: 15,95€

"Alberte Doble Lias", da adega Val ce Nairoa, D.O. Ribeiro-Armoia.

Variedades: Treixadura 85% - Albariño 10% - Lado 5%

Preselección das uvas na viña. Colleita manual en caixas de 15 kg. Selección de uvas na bodega. Fermentación nun tanque de aceiro inoxidable a temperatura controlada. O envellecemento das súas finas lías renováronse con lías finas a partir da seguinte tempada. Estabilización estática. Filtro suave

Graos: 12,5%

Prezo: 15€

"O Soro", da adega Rafael Palacios, D.O. Vadeorras-Val do Bibei

Variedade: Godello

Cata: viño máis maduro e complexo, debido a un ano máis suave en temperaturas e un set máis favorable para iso, sen perder a identidade da súa orixe, **nariz:** aromas elegantes (flor de castiñeiro, magnolia, pel de mandarina), a súa textura e grandeza, **boca,** destacan pola súa marcada acidez e mineralidade salina

Graos: 14,00%

Prezo: 140€



CAZA DA XUNTA
"MAGOSTO 2018"
PARADOR DE SANZO ESTEVO-OURENSE
17 DE NOVEMBRO DE 2018

Tintos-

"O Corullón", mencia da adega Descendientes de Palacios, D.O. Bierzo.

Variedades: 100% Mencia

Cata: É un viño marcado pola potencia, a intensidade dos solos de lousa eo vigor dos viñedos antigos, entre 60 e 100 anos e, á vez, pola elegancia dunha textura aveludada. gran vitalidade e elegancia, viños cheos de coñecementos milenarios, nos que se revela a rixidez e o vigor envoltos en matices aromáticos e un delicioso sabor.

Boca: A entrada á boca é vigorosa e intensa, afroitado, fresca e equilibrada con taninos notables, moi aromática e persistente, limpa vía retronasal con recordos florais, para terminar cun longo gusto retro agradablemente persistente Con boa estrutura e taninos nobres pero elegante e agradable.

Graos: 14%

Prezo: 40€

"A Coroa- Ladeira Bella", garnacha, da adega de A Coroa. D.O. Valdeorras-A Rua

Variedades: Garnacha Tintorera

Cata: Vista: Violeta vermella. **O nariz** ten un carácter agradable e bo. Froita negra madura: amoras, frambuesa. Fondo de tostados. **A boca:** O padal é un viño con corpo e estrutura. Moi poderoso Memorias de froitas negras son regresadas con elegante brindis. É un viño con carácter e potencial de envellecemento.

Graos: 14%

Prezo: 25€

"Fisterra", plurivarietal, da adega Quinta da Mudaella, D.O. Monterrey.

Variedades: Brancellao, Juan García, Sousón, Espadeiro, Trousseau (bastardo)

Cata: Vista: capa media rubí. **Nariz:** Moi fino a vez discreto nun principio. Froitas vermellas e bosque baixo. **Boca:** afiado, boa de acidez. anchura e complexo. Pontente. Moi persistente

Graos: 13%

Prezo: 45€