



CAZA DA XUNZANZA “SILHEDA” 29 DE SEPTIEMBRE DE 2018

Branco:

“LA MAR”, das adegas Terras Gauda, monovarietal de cainho branco, subzona de O Rosal, D.O. Rias Baixas.

Varietades: 95% Caiño branco, 5% Albariño y Loureiro.

Cata: Vista: Destaca pola súa intensa e profunda cor amarela. **Nariz:** Evocadores e intensos aromas maduros de froitas de pedra como o melocotón, recordos suxerentes de melón, ananás e caqui xunto cunha fragancia insinuante de lichis. Tras esta primeira sensación e dada a capacidade do Caiño de extraer as mellores características do terroir, aparece unha mineralidade atractiva, mostrando notas terras e notas salinas frescas. Estes aromas potentes descansan sobre lembranzas débiles de herbas aromáticas e florais, que terminan nun fondo de cremoso e envolvente fino. **Boca:** Chea de sabores, sendo moi amplo, doce, encorpado e tenro ao mesmo tempo, sedoso, profundo e cunha gran estrutura. É un viño que pode masticarse e tamén a súa excelente acidez, dá frescor, lonxitude e favorece outra das peculiaridades de Caiño, a súa increíble capacidade de envellecemento.

Graos: 12,5%

Prezo: 21€

“LA TRUCHA ROBLE VENDIMIA TARDIA”, da adega Finca Garabelos; un monovarietal alvarinho, vindimado no fim de outubro de 2016, com crianza em barrica de carvalho. Subzona do Condado, D.O. Albariño.

Varietades: 100% Albariño.

Cata: Vista: Claro con tons amarelos verdosos. **Nariz:** Aromas dos albariños superando o pexego. **Boca:** Profundo, longo e con diferentes sensacións . Deixa unha longa pegada de principio a fin.

Graos: 14%

Prezo: 30€

“EMILIO ROJO”, da adega de Emilio Rojo, polivarietal de Treixadura e Lado, do 2.016. Subzona de Arnoia, da D.O. Ribeiro.

Varietades: 65% Treixadura, 10% Loureiro y 15% de Albariño, Lado y Torrontés 100%

Cata: Vista: Color pajizo, limpo y brillante. **Nariz:** Elegante, aromático, pero fino, mineral e complexo con notas de froitas amarelas, flores brancas e herbas de montaña. **Boca:** Elegante, gordo, carnoso, con excelente acidez, amplo e envolvente con sabor a longo prazo e amargo.

Graos: 13%

Prezo: 47€



CAZA DA XUNZANZA
“SILHEDA”
29 DE SEPTIEMBRE DE 2018

Tintos-

“QUINTA DA PEZA”, da adega Quinta da Peza; cepas nobres de Valdeorras com crianza em barrica de carvalho;; subzona de A Rua, da D.O. Valdeorras

Variedades: Mencía

Cata: Vista: Cor vermella cereixa cuberta e intensa, con bordo violeta, brillante e vivo. **Nariz:** froitas vermellas maduras (amoras, groselhas e arándanos), alcaçuz e algún resto mineral. **Boca:** vigoroso e intenso, afroitado, fresca e equilibrado con taninos notables, moi aromático e persistente, limpo nasal retro-nasal con recordos florais, para rematar cun longo e agradable retro gusto.

Graos: 13%

Prezo: 10€

“JOAQUIN YAÑEZ”, de adega de Joaquin Yañez;; subzona do Avia da D.O. Ribeiro; foi qualificado como o melhor tinto da última colheita pelo Conselho Regulador no acto celebrado este ano pola D.O. no Mosteiro de São Clodio.

Variedades: 95% Mencía y el resto Caiño, Sousón e Bracellao.

Cata: Vista: cor cereixa escura. **Nariz:** boa intensidade, fresco, notas de froita vermella. **Boca:** entrada fresca, vigoroso e persistente.

Graos: 14,4%

Prezo: 10€