



CASA DA XUNTA
"MAGOSTO 2019"
PARADOR SANCTO ESTEVO
23 DE NOVIEMBRE DE 2019

Brancos:

"Peza do Rei", da adega Cachin, na Abeleda, Godelho DO RibeiraSacra

Variedades: 80% Godello, 10% Albarinho e 10% Treixadura

Elaboración: Unha vez que a uva entra en adega, sométese a un suave prensado, para pasar a continuación por un desfangado dinámico mediante flotación. Ao día seguinte o mosto se trasiega a outro depósito onde levará a cabo a fermentación alcohólica a temperatura controlada (13-15º C) a cal se prevé que dure entre 12-15 días. Tras rematar a fermentación alcohólica o viño se trasiega de novo e permanece en repouso un mínimo de 3-4 meses en contacto cos seus leas antes do seu embotellado. A última fase antes da súa comercialización consiste en deixalo repousar en botella ao redor de 2 meses para o seu afinado .



Graos: 12.9% %

Prezo: 15,00€

"O Luar do Sil. Da adega "Pago de Capellanes", em Seadur, Larouco, godelho sobre lias, anhada do 2014.

Variedades: 100% Godelho

Elaboración: Pago dos Capeláns no ano 2014 funda a súa nova adega Ou Luar do Sil en Seadur (Valdeorras). Ou Luar do Sil Godello é un viño elaborado con Godello, duns viñedos situados nunha ladeira granítica do pobo de Seadur. Tras a vendima manual e unha minuciosa selección de uva en mesa de selección, a uva é despalillada totalmente. Unha vez baixada a temperatura desta ata os 9º C repousa durante 4 horas nos maceradores. De aquí pasa á prensa e cun suave estrujado obtense mosto de primeira calidade. Este mosto fermenta en depósitos de aceiro inoxidable a temperatura controlada. Unha vez finalizada a fermentación sepáranse léalas do viño e repousa uns meses ata o seu embotellado.

Graos: 13,5%

Prezo: 18€

"Luxuria", da adega "Vinos com personalidad", de Pablo Vidal, em Castrelo do Val. Godelho e pequenos percentagens de Loureira e Dona Branca..

Variedades: Godelho, Loureira e Dona Branca

Elaboración: Luxuria é un viño de Monterrei, no que ensambla Godello e Loureira, a segunda cunha proporción dun dez por cento, suficiente para enriquecer coa súa paleta aromática as extraordinarias calidades da Godello desta rexión interior de Galicia. O mimo co que traballa, a pesar de tratarse de edicións moi curtas, esta primeira é de tan só 2.500 botellas, ponse de manifesto en cada un dos pasos que seguiu desde a chegada das uvas á adega: criomaceración pelicular da Loureira e lenta fermentación alcohólica a baixa temperatura. Seguiulle unha longa maduración e afinado en adega sobre leas finas, en depósito de aceiro e barrica de carballo húngaro con tostado lixeiro

Graos: 13º

Prezo:18€



Tintos-

"Capricho", de adegas Pomte da Boga, monovarietal merenzao.

Variedades: 100% Merenzao

Elaboración: A orixinalidade da Ribeira Sacra personalizada nun viño, Capricho de Merenzao, cultivada en espaldera e estaca de modo tradicional, sobre chans de xisto e lousa, cun baixo rendemento para extraer o mellor desta delicada e caprichosa variedade. ENVELLECIMENTO: Crianza de 10 meses en barricas de carballo francés. Producción 2935 botellas

Graos: 14%

Prezo: 25€

"Peza do Rei", da adegas Cachin, na Abeleda, mencia.

Variedades: 100% Mencía

Elaboración: O viño Peza do Rei Mencía elabórase á sombra do Pazo de San Paio, na localidade de Abeleda, A Teixeira, atopámonos cun dos viñedos máis consentidos e coidados da Ribeira Sacra. César Enríquez Diéguez e familia comezaron co soño de recuperar unha bela ladeira con moita historia, da cal, saían as uvas coas que satisfacían os diezmos aos reis de Castela. Adegas Cachín cultiva 8 hectáreas de viñedos, dos cales 5 atópanse na parcela que dá nome, e, á vez prestixio pola materia prima excelente que produce á marca Peza do Rei.

Graos: 12%

Prezo: 10€

"A Casa de Enriba", mencia da adegas Daterra Viticultores de Laura Lorenzo .

Variedades: 100% Mencía

Elaboración: É un viño tinto monovarietal de Mencía procedente dun viñado en Portomourisco (Ourense), cuxo chan é de granito. Casas de Enriba é o viñado de 20 anos que dá lugar a este viño, situado nun lugar histórico preto do río Xares. Despalillado parcial e fermentación espontánea con fermentos indíxenas. Maceración con peles e posterior crianza de 10 meses en barricas de carballo francés.

Graos: 13%

Prezo: 14€