



Brancos:

“Torre do Olivar Expresión”, Adegas Pazo do Mar, Teixadura DO Ribeiro

Varietades: 100% Treixadura

Elaboración: Elaborado exclusivamente coa uva Treixadura do viñado Torre do Olivar. Poderíase chamar Viño de Finca porque as uvas só proceden dun único viñado, o que proporciona unha homoxeneidade das uvas colleitadas influenciada por características edafolóxicas e climáticas similares, que reflectirán claramente as características particulares da finca. A Torre do Olivar ubícase en socalcos nunha ladeira da Ribera do Miño Ourenzano, os seus solos son arxilosos sobre xistos sedimentarios e o clima está claramente influenciado polo Atlántico con veráns cálidos. A viña foi plantada no ano 2002, aínda que hai constancia do cultivo da vide na finca a principios do século XX.

A vendima realízase manualmente en pequenas caixas de 15 kg de capacidade e realízase unha dobre selección dos acios en viña e en adega para posteriormente prensar e fermentar en depósitos de aceiro inoxidable con control de temperatura. Posteriormente, o viño permanece en contacto coas lías durante aproximadamente 5 meses, ata o momento do embotellado.

Graos: 13 %

Prezo: 10 €

Tintos-

“A Costiña Brancellao y A Costiña Caiño Longo”, Adegas Alan do Val. DO Valdeorras.

Varietades: 100% Brancellao y 100% Caiño Longo

Elaboración: Viño elaborado con uvas da variedade Brancellao Y Caiño Longo da finca A Costiña da D.O. Valdeorras. Viño envellecido en barricas de carballo durante 18-20 meses. Produción limitada e botellas numeradas.

Graos: 14,5 %

Prezo: 29-30 €

“J.L. Vilela”, Adegas Ladairo. DO Monterrey.

Varietades: Brancellao, Arauxa e Mencía

Elaboración: JL Vilela é un viño de edición limitada, elaborado principalmente con Mencía e Arauxa, aínda que presenta moi pequenos toques doutras variedades clásicas de Monterrei como Bastardo, o nome que recibe aquí o Merenzao. Despois dunha minuciosa selección dos acios, procedemos á vinificación. Tras a fermentación alcohólica e maloláctica, envellece coas lías finas durante nove meses en barricas de carballo francés e americano de primeiro ano. Despois chega o refinamento en botella durante moito tempo ata que sae ao mercado.

Graos: 13 %

Prezo: 25 €