



CAZA DA XUNZA  
PARADOR DE ZUI (PONTEVEDRA)  
17 DE XUÑO DE 2023

**Branco**

**“Santiago Ruiz 2022”**, Adegas Santiago Ruiz, DO Rias Baixas

**Varietades:** 72% Albariño, 13% Loureiro, 6% Caiño Blanco, 5% Treixadura, 4% Godello

**Elaboración:** Colleita manual por variedades en caixas de 20 kg con selección posterior en mesas á chegada á adega. Fermentación de cada variedade por separado a temperatura controlada en depósitos de aceiro inoxidable durante 21 días. Despois da fermentación, envellece sobre as lías antes de facer o "coupage" final que, como en cada anada, busca manter o espírito orixinal de Santiago Ruiz.

**Graos:** 13 %

**Prezo:** 16 €

**“Chánelus Castes Brancas 2019”**, Adegas Bernardo Estevez, Zoa Arnoia.

**Varietades:** 20% Albiño, 20% Godello, 15% Lado, 15% Loureira Blanca, 15% Treixadura, 15% Verdelho

**Elaboración:** As uvas coas que se elabora Bernardo Estévez Chánelus Castes Brancas proceden de varios viñedos dos vales de San Amaro e San Vicente de Arnoia, con cepas de entre 20 e 100 anos. Alí cultívanse variedades tradicionais que quedaron en desuso pero que se están a recuperar, como a treixadura (raíña da D.O. Ribeiro), godello, silveiriña, lado e loureira. Estas uvas -que se cultivan ao abeiro da serra do Suido e nos vales dos ríos Miño, Avia e Arnoia- medran baixo un clima mediterráneo con lixeira influencia atlántica.

Unha vez na adega, Bernardo Estévez Chánelus Castes Blanco desenvólvese con fermentación espontánea e pasa por 9 meses de crianza en barricas de carballo francés. Finalmente, embotellase sen ser filtrado. En toda a súa pureza. Ideal para descubrir o gran legado uvero da D.O. Ribeiro.

**Graos:** 13,5 %

**Prezo:** 28 €

**“Pittacum La Maragata 2018”**, Adegas Pittacum (Grupo Terras Gauda). DO Bierzo.

**Varietades:** Godello,

**Elaboración:** La Maragata 2018 é a última novidade da adega Pittacum e o primeiro branco que elaboran no Bierzo. O viñedo, situado a 720 metros de altitude, ofrece condicións idóneas para potenciar a complexidade e frescura da variedade Godello, cun clima frío e amplo rango de temperatura. Un branco con vocación de crianza, fermentado e envellecido en barricas novas de carballo francés durante un ano, seguido doutros tres anos en botella. O nome do viño fai referencia ao Camiño dos Maragatos que percorre a parcela e é unha antiga vía de comunicación entre O Bierzo e Galicia. Producción limitada a 3.950 botellas.

**Graos:** 13,5 %

**Prezo:** 44 €



CAZA DA XUNTA  
PARADOR DE BUI (PONTEVEDRA)  
17 DE XUÑO DE 2023

**Tintos:**

**"Eidos Ermos Tinto 2020"**, Adega Luis Anxo Rodriguez Vazquez. DO Ribeiro.

**Variedades:** 20% Brancellao, 20% Caiño Tinto, 20% Ferrol, 20% Garnacha Tintorera, 20% Souson

**Elaboración:** Luis Anxo Rodríguez creou no ano 1988 unha pequena adega de tradición familiar no lugar de "Os Pasás", en Paixón, concello de Arnoia. Conta con 2,7 hectáreas de viñado repartidas en 29 parcelas. O seu obxectivo é traballar con variedades autóctonas, recuperar os solos areoso-siliciosos de ladeira e practicar unha viticultura con baixos rendementos, manual e respectuosa co medio.

Eidos Ermos Tinto é un viño elaborado con Brancellao, Caiño Tinto, Ferrol, Sousón e Garnacha Tintorera dos viñedos máis novos. A colleita é manual. Unha vez despalilladas as uvas, fermentan en aceiro inoxidable con lévedos autóctonos. Unha parte do viño madura durante 6 meses en barricas de carballo usadas.

**Graos:** 12 %

**Prezo:** 15 €

**"4 Generación Don Bernardino 2019"**, Adega Don Bernardino. DO Ribeira Sacra.

**Variedade:** Mencía

**Elaboración:** Procedente dunha colleita minuciosamente seleccionada, dunha produción artesanal e dunha produción moi limitada. Envasado e macerado a temperatura controlada durante 12 días con 3 remontos diarios para a súa correcta extracción de taninos e rotura varietal, tras o seu devuelto, trasládase a barricas de carballo francés de diversas idades, onde se realiza a fermentación manoláctica e permanece ata está homoxeneizado.

**Graos:** 14 %

**Prezo:** 22 €