



## D.O. RIAS BAIXAS-BRANCOS

### **Terras de Asorei Selección Privada-** Adega Terras de Asorei

Elaborado con uvas 100% Albariño cuidadosamente vendimadas e seleccionadas en caixas de capacidade máxima de 16 kg, despois dos veráns de temperaturas suaves da rexión e cando as uvas chegan ó seu estado óptimo de maduración. Fermentación a 16º C durante 21 días en depósitos de aceiro inoxidable. Con doce meses de crianza sobre as súas lías finas, realizando os primeiros oito meses dous remontados semanais e os meses posteriores un por semán. Edición limitada de 5.000 botellas.

**Graos:** 12,0%

**Prezo:** 17€

### **Cinco Islas Albariño Selección-** Adegas Chaves- 21€

Viño 100% Albariño, intenso fiel ás características varietales e cun carácter marcadamente atlántico. Cultívase no alto dun outeiro a 100 metros sobre o nivel do mar, recibindo brisa mariña e sol durante todo o día. Deste excelente enclave seleccionanse os mellores lotes e coa mestría que vén de anos de historia.

O seu deseño encanta coa carta náutica das rías onde medra e un faro termosensible que nos indica cando o viño é óptimo para o seu consumo

**Graos:** 13,00%

**Prezo:** 21€

### **Lagar de Costa Tradición 2021-** Adega Lagar de Costa

Este albariño permanece en barricas de carballo de 500 litros durante seis meses para que a madeira se integre sen quitarlle frescura e carácter afroitado. É un viño untuoso, moi afroitado e coa barrica perfectamente integrada.

Asentamento estático en frío durante 48 horas. Fermentación alcohólica durante 15-20 días a 16-18. Teñen unha produción de 1.200 botellas.

**Graos:** 13,4%

**Prezo:** 16€

## D.O. RIAS BAIXAS- TINTOS

### **Aliaxe Tinto 2021** -Adegas Fulcro 22€

Fulcro Aliaxe é unha mestura de viños tintos das variedades 60% Caiño Tinto, 20% Espadeiro e 20% Loureiro. está elaborado con acios que medran en viñedos con solos compostos por arxila, xisto e granito cuxas cepas varían entre os 20 e os 70 anos. As uvas son despalilladas e fermentadas cos seus fermentos autóctonos en depósitos abertos onde tamén maceran durante 40 días. O viño resultante envellece durante 12 meses en barricas usadas de 300 litros de capacidade. non fai fermentación maloláctica.

**Graos:** 11,5%

**Prezo:** 21€

### **La Capitana- Espadeiro-** Adega La Capitana

O espadeiro é unha das 3 variedades tintas autóctonas do Val do Salnés. Maduración tardía, pero moi boa mantendo unha elevada acidez. Viño con corpo, aromático e graduación alcohólica media. Cor vermella intensa e sabor a terra galega.

**Graos:** 12,0%

**Prezo:** 14€