



CATA DA XUNTANZA CAPÍTULO DO SOLSTICIO DE VERÃO
PAZO DE ULLOA
CAMBADOS
20 DE JUNHO DE 2026

VINHOS

Subzona ROSAL: “ABADIA SAN CAMPIO”; Colleita 2025; Alvarinho 100%; da Adega Terras Gauda; ; D.O. Rias Baixas

Ao estar mais a sul, na desembocadura do rio Minho, a subzona do Rosal tem um clima algo mais cálido. Os seus alvarinhos apresentam uma acidez algo mais madura e suave.

Viticultura: vindima manual de uvas procedentes de vinhedos próprios, transportadas em caixas de 18 kg. Vinificação: maceração prefermentativa em frio. Fermentação alcoólica com levedura autóctone isolada do próprio vinhedo. Estabilização estática.

Enóloga: Ana Oliveira

Produção: 300.000 garrafas

Grau: 12,5% vol – **Preço:** 13,60 €

Subzona CONDADO DEL TEA: “SEÑORIO DE RUBIOS”; Colleita 2025; Alvarinho 100 %; da Adegas Señorío de Rubiós; D.O. Rias Baixas

Esta subzona situa-se rio arriba, cara ao interior da província de Ponte Vedra. Ao ter um clima mais continental e menos atlântico, os seus alvarinhos costumam ser mais cálidos, menos ácidos, mais maduros, untuosos e com maior complexidade aromática.

Vinificação: desengace, prensado, desfangado, fermentação alcoólica a 16 °C, estabilização por frio, filtrado e engarrafamento.

Enólogo: Pablo Navarrete

Produção: 120.000 garrafas

Grau: 13% vol – **Preço:** 15 €

Subzona SOUTOMAIOR: “NOELIA BEBELIA”; Colleita 2025; Alvarinho 100%; da Adega San Salvador de Soutomaior; ; D.O. Rias Baixas

É a subzona mais pequena da D.O. Rias Baixas, situada no canhão do rio Verdugo. Os seus vinhedos localizam-se em solos montanhosos, de pendente pronunciada e pouco férteis. A pouca fertilidade dos seus solos determina que as cepas de alvarinho se cultivem em espaldeira e não em parra. Os seus vinhos têm uma tipicidade mineral e uma elegância que surpreende.

Elabora o seu vinho com uva própria de uma única quinta de 5 ha, plantada em espaldeira no ano 2011. Engarrafáram a sua primeira colheita em 2016.

Elaboração: vindima manual, esmagamento e prensado suave, fermentação em depósito de aço inoxidável.

Enólogo: Pablo Estévez

Produção: 29.000 garrafas

Grau: 13% vol – **Preço:** 17 €



CATA DA XUNTANZA CAPÍTULO DO SOLSTICIO DE VERÃO
PAZO DE ULLOA
CAMBADOS
20 DE JUNHO DE 2026

Subzona RIBERAS DO ULLA: “XIRADELLA”; Colleita 2025; Alvarinho 100 %; da Adegas Valdés; Santa Cruz Ribadulla; D.O. Rias Baixas

Esta é a subzona mais nova (incorporada às Rias Baixas no ano 2000) e situa-se mais ao norte, limitando com a província da Corunha. Os seus vinhos destacam por terem uma acidez viva, com lembranças a erva fresca, maçã e funcho.

A família Valdés é proprietária há mais de 30 anos de 20 ha de vinhedos às beiras do rio Ulla. No ano 2001, após a ampliação da D.O., Manuel Valdés e a sua família fundaram a atual adega no seu emprazamento em Ribadulla. Os invernos frios e o risco de geadas a princípios da primavera, que podem arruinar a colheita, levaram à instalação de torres anti-gelo dotadas de hélices e aquecedores para gerar vento quente que contrarreste a geada.

Vindima manual em caixas de 15 kg. Uva procedente de vinhedos próprios, conduzidos em parra, com uma altitude de 100 metros sobre o nível do mar. Solos graníticos.

Vinificação: elaboração em aço inoxidável, com maceração prefermentativa em frio e escorrimento por gravidade. Fermentação a temperatura controlada. Clarificação com a ajuda de bentonitas e estabilização mediante frio.

Enólogo: David Ledo

Produção: 50.000 garrafas de 75 cl

Grau: 13% vol – **Preço:** 9 €

Subzona SALNÉS: “LAGAR DE PINTOS”; Colleita 2024; Alvarinho 100%; da Adega Lagar de Pintos; Ribadumia; D.O. Rias Baixas

O Salnés é a subzona mais atlântica e de maior tradição das Rias Baixas. Os vinhos desta subzona caracterizam-se pela sua frescura, com uma acidez vibrante, notas cítricas intensas e um toque salino que lembra diretamente o oceano.

Lagar de Pintos, situada no val de Ribadumia, elabora vinhos desde 1887. Durante gerações, a família Pintos elaborava de forma artesanal os seus vinhos, que vendia sobretudo a furanchos. A adega profissionalizou a sua produção em 1983, uns anos antes da criação da D.O. Rias Baixas. Hoje, as irmãs Marta e Carmen, quarta geração familiar, dirigem a adega, com uma aposta pola produção ecológica e a filosofia de vinhos de pago.

Nesta comarca, o clima atlântico, com o seu equilíbrio perfeito entre temperaturas amenas e chuvas moderadas, cria o ambiente ideal para o desenvolvimento do alvarinho. A brisa marítima enriquece as vinhas com a sua frescura salina, influenciando a complexidade e a mineralidade característica deste vinho.

Elaboração: vindima manual. Prensado suave e desfangado. Fermentação alcoólica a temperatura controlada em depósitos de aço inoxidável. Criança sobre lías durante 8 meses em depósito de aço inoxidável com bâtonnage semanal. Engarrafamento e repouso.

Enóloga: Marta Castro-Pintos

Produção: 32.850 garrafas de 75 cl

Grau: 13% vol – **Preço:** 13,50 €