



IRMANDADE DOS VINHOS GALEGOS
CAPITULO DO EQUINOCIO DE OUTONO 2014
CABO VILANO- CAMARIÑAS





LA TRUCHA 2013

Bodega: Finca Garabelos

Variedad: Vino variedad 100% Albariño

D.O.: Rias Baixas

Cata: Color amarillo pajizo, con trazas verdosas, muy limpio y brillante.

En nariz presenta un aroma intenso, donde se entremezclan los recuerdos de frutas con flores, melocotón, albaricoque, piña y jazmín sobre unas sutiles notas de ligera crianza sobre lías.

Untoso, goloso, placentero y lleno de armonía, con un excelente posgusto que perdura en el recuerdo.



LAGAR DO MERENS

Bodega: Lagar do Merens

Variedades de uva y porcentajes: Treixadura 70%, Lado 10%, Torrontes 10%, Loureira+Godello+Albariño 10%.

D.O. : Ribeiro

Cata: Color amarillo pálido con reflejos verdes y alimonados. Limpio, transparente y brillante. Buena lágrima. Nariz compleja y de buena intensidad, de carácter terpénico, frutas blancas y de pelo, pera, manzana, melocotón... Florales, acacia, mirto, manzanilla y ligeros matices balsámicos, menta, hierbabuena y notas aticoladas. Amplio, de ligera textura grasa, lleno, envolvente y glicérico, ligeramente ácido, de buena estructura y muy largo, afrutado.



SEÑORIO DA VILA

Bodega: Bodegas Docampo S.A.

Variedades: 100 % Treixadura

D.O.: Ribeiro

Cata: De aspecto amarillo pajizo, brillante con notas verdosas. A la nariz muestra aromas complejos de fruta madura entrelazados con recuerdos cítricos y varietales. En boca es ligero, equilibrado, amplio, elegante, untuoso y muy expresivo. Postgusto intenso y prolongado con amplias sensaciones.



PEZAS DA PORTELA 2010

Bodega: Vadesil

Variedad: Godello 100%. Crianza en barricas durante seis meses.

D.O.: Vadeorras

Cata: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Limpio y muy brillante. Elegante lágrima fina.

De elevada intensidad aromática, nariz limpia afrutada y floral. En cuanto gana temperatura exhibe notas propias de su crianza. Una sutil mineralidad final lo dota de una gran elegancia.

Tras una entrada con mucho volumen, muestra un recorrido untuoso, graso i de gran densidad que deja la boca llena de agradables sensaciones afrutadas, ligeros tostados y una refrescante mineralidad. Profunda acidez que lo equilibra. Final largo y persistente.



GORVIA BLANCO 2010

Bodegas: _Quinta da Muradella

Variedad: Dona Branca

D.O. : Monterrei

Cata: Amarillo limón, con irisaciones olivas potenciadas por una brillantez llamativa.

Su nariz es compleja a fruta madura, miel, melocotón, frutos secos, vainilla, mantequilla, notas a hierbas del campo y bollería. Su intensidad es media.

La boca es seca, suave, sedosa y aterciopelada. Sus grados le confieren una calidez que está muy bien equilibrada con la acidez.



VIÑA VELLA 'PLURIVARIETAL 2013'

Bodega: Virxen dos Remedios SAT

D.O: Ribeira Sacra

Variedad de Uva: 60% Godello, 20% Albariño y 20% Treixadura

Cata: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Muy limpio y Brillante. Limpio e intenso en nariz, aromas de fruta fresca madura, combinados con notas florales.

En boca es amplio, untuoso, fresco, equilibrado y de persistente final.



ESCALADA 2011

Bodega: Algueira

Variedad: Godello 100% .Vino fermentado sobre lías en barricas de roble francés.

D.O: Ribeira Sacra

Cata: Amarillo pajizo con reflejos dorados y ribetes verdosos.

Intenso en nariz, donde destacan notas de lichi y ciruelas verdes. Es nítido y franco.

En boca es potente y glicérico y amplio en retronasales.