

BLANCOS

XION Albariño 2013

Bodega: Bodegas y Viñedos Attis

DO: Rias Baixas

Variedad de uva: Albariño

Comentario: Vendimia seleccionada, prensado a baja presión sin despalillar, fermentación alcohólica a baja temperatura y posterior fermentación maloláctica. Concentración en cuba de acero hasta el embotellado. Limpio, brillante y muy glicérico, armónico, elegante, aroma a fruta madura, fresco y muy ensamblado, boca persistente, amplio y muy estructurado, buen paso de boca con una alcohol muy bien integrado y un final persistente y agradable.

Precio 9€.

VILLA PAZ 2013

Bodega. Eloy Lorenzo

D.O. : Ribeiro

Variedad de uva: 50% Treixadura,40% Albariño y Loureira,10% Caíño blanco

Amarillo pálido, brillante, limpio y transparente. Intensidad aromática media alta de fruta blanca (manzana verde y pera) y cítricos. Notas de melocotón y heno. Ataque agradable, dulzor y textura suave, con evolución a sensación de frescura ácida, postgusto moderado y amargoso.

Precio: 9€

O BOLO 2014

Bodega: Rafael Palacios

D.O.: Valdeorras

Variedad: Godello

Color amarillo pajizo pálido con ribete acerado. Muy limpio y muy brillante. De intensidad media destaca una expresiva fruta blanca madura acompañada de matices más cítricos y suaves notas florales. Recuerdos salinos y minerales lo acaban de redondear. En boca es un [vino blanco](#) fresco y elegante, con un recorrido untuoso, de textura ligeramente grasa. Fantástica acidez, integrada y cítrica, final de longitud media que deja notas vegetales, minerales y salinos. Magnífica relación calidad-placer-precio.

Precio: 10€

QUINTA DE MURADELLA ALANDA BLANCO 2012

Bodegas: Quinta da Muradella

DO: Monterrey

Variedades; Alanda Blanco 2012 es un Vino elaborado por uva Doña Blanca, Treixadura, Verdello y Monstruosa procedentes de viñas propias muy viejas con rendimientos muy bajos.

Amarillo pajizo pálido. Limpio y brillante. Aroma de una intensidad media su nariz evoca las frutas maduras confitadas, el menbrillo, orejón, albaricoque,también aparecen aromas florales como el azahar y recuerdos a cítricos.Se muestra como un Vino seco, glicerinoso, cálido y con una acidez justa. Es un Vino equilibrado, largo en boca que está bien ensamblado.

Precio: 13€

TINTOS

QUINTA DA MURADELLA ALANDA TINTO

Bodegas: Quinta da Muradella

DO: Monterrey

Variedades: Bastardo, Mencía, Garnacha Tintorera, Mouratón y Arauxa. Ha tenido una crianza de 14 meses en bodega de roble usada y 6 meses más en botella.

Rojo picota con un menisco nítidamente rojo, que destaca por su limpieza. Aroma de intensidad alta, su nariz es muy compleja. Frambuesa, grosella negra que junto con aromas especiados como la pimienta, adornan este vino. Su persistencia al gusto es larga y destacan los recuerdos minerales. En boca se nos muestra seco, glicerinoso, cálido y de acidez justa. Destaca un ligero regusto amargo que junto con los aromas a madera, le dan al vino un sello de distinción en el que nunca se desdibuja la base frutal.

Precio: 13€

VILERMA TINTO

Bodega Vilerma

DO: Ribeiro

Variedades: Sousón, brancellao, caiño, ferrol y tempranillo

Rojo guinda, capa media alta, brillante. Con el tiempo puede crear algún depósito en la botella por no haber sido sometido a procesos de estabilización. Afrutado, maduro, con abundantes frutos rojos y negros. Notas balsámicas. En boca es pleno, complejo, amplio, guardando buen equilibrio acidez-taninos. Buen final de boca.

Precio: 9,5€

DON BERNARDINO

Bodega Don Bernardino

DO: Ribeira Sacra

Variedades: Mencía

Cereza granate vivo. Aroma afrutado, intenso, varietal (grosellas, zarzamoras). Boca afrutado, fresco, ligero, fácil de beber, sabroso.

Precio: 11€

JOSE ARISTEGUI

Bodega José Aristegui

DO: Valedorras

Variedades: Mencía. Paso breve por bodega, de entre 3 y 5 meses.

Color rojo cereza apicotado con ribete amoratado. Nariz de buena intensidad y franqueza, fruta muy madura, dulzona, notas como de cacao, muy floral y con un indudable olor a campo. En boca se mostró fresco, frutal, de buena acidez y con un tanino muy dulce.

Precio: 12€