



CAZA DA XUNTA

“PONTEVEDRA”

24 DE SEPTEMBRO DE 2016

Branco: Todos son D.O.Rias Baixas

Don Pedro de Soutomaior, de Adegas Galegas

Castes: 100% Albariño.

Alcohol: 12,94%

Cata: De cor amarelo pajizo con reflexos limón, limpo, brillante y con unha lixiera burbuxa que mostra su juventud. No nariz Intenso, aromas de fruta madura (piña, maracuyá, melón y pera de agua), cítricos (pomelo), florales y ligeros herbáceos frescos. En boca e amplo e aromático, untuoso, con carga frutal, fresco e equilibrado, larga persistencia frutal. Limpia vía retronasal donde aparecen notas amargas agradables.

PVP aprox: 11€

Leirana, 12 meses fudres carballo, das adegas Forjas do Salnés

Castes: 100% Albariño.

Alcohol: 12,5%

Cata: cor amarela dourada con reflexos ouro pálido. Nariz de boa intensidade, suxestiva, destacando nada máis descorchar os aromas amielados, que dan paso á mazá reineta moi madura, herbáceos e recordos como de manzanilla. En boca é un viño moi interesante, marcando de inicio uns tostados que se acompañan dunha moi boa acidez, cun paso algo graxo e bastante cheo, que deixa un final moi agradable.

PVP aprox: 12€

Pazo de Galegos da adega de Manuel García.

Castes: 100% Treixadura, Albariño, Godello, Lado y Loureira.

Alcohol: 12,5% vol

Cata: Cor amarela dourada con escintileos verdosos. En nariz presenza de froita madura, como albaricoque, piña, mandarina e mazá. En boca ben estruturado, acidez ben integrada, con recordos a mazá e plátano. Final persistente.

PVP aprox: 8€



Canónigo Areal da adega de Julian Gonzalez Areal

Castes: 100% Albariño.

Alcohol: 12,5% vol

Cata: Cor amarela dourada con escintileos verdosos. En nariz presenza de froita madura, como albaricoque, piña, mandarina e mazá. En boca ben estruturado, acidez ben integrada, con recordos a mazá e plátano. Final persistente.

PVP aprox: 11€

Nora da Neve, 7 meses barrica carballo, da adega Viña Nora.

Castes: 100% Albariño.

Alcohol: 13% vol

Cata: Vista: Amarelo, limpo, brillante, reflexos, dourados

Nariz: Complexo, expresivo, aromas froiteiros ,notas minerais. Boca: Equilibrado, redondo, boa acidez, lixeiramente amargoso.

PVP aprox: 19€

Tinto: D.O. Rias Baixas

Bastión de Luna, 12 meses barrica Carballo, das Adegas Forjas do Salnés.

Castes: Mencía, Caíño, Espadeiro y Loureiro..

Alcohol: 12% vol

Cata: A vista Cereixa picota con bordo granate.

O nariz Nariz complexo e delicado. Aromas a froita madura xunto a notas especiadas e toques de carballo propios da barrica. En boca Fresco e saboroso, móstrase equilibrado. Recordos minerais e notas tostadas. Potente e de final longo e perseverante.

PVP aprox:15€