



1991-2016

CAZA DA XUNZANZA

“25 ANOS DA IRMANDADE DOS VINHOS GALEGOS”

Santiago de Compostela, 12 de marzo de 2016

BLANCOS:

Adega	Viño	D.O.
Quinta da Muradella	Alanda: Godello, Dona Branca, Treixadura. Permanece 6 meses en lías. Non realiza a fermentación malo-láctica. Non se clarifica e se estabiliza artesanalmente. Precio aprox: 15€	Monterrei
Godeval	Revival: (Recuperación de Viñedos de Valdeorras): Godello. Criomeceración. Viñado sobre pizarras con 31 años. Precio aprox: 32€	Valdeorras
Oro Claro Beade	Claro de Oro: Treixadura. As uvas nem se pisam nem se aplastam... todo por presión de aire. O bagoço non entra no depósito; entra directamente o líquido. Fermentación 8 meses sobre lías. Precio aprox: 45€/Magnum	Ribeiro
Pazo de Señorans	Selección de Añada: Alvarinho. Crianza lías 30 meses inox y 12 meses botella. Non malo-láctica. Precio aprox: 30€	Rías Baixas
Martin Codax	Gallaecia: Alvarinho. Uvas sobre-maduras. Fermen. Alcohólica e Malo-láctica en depósitos de acero inoxidable. Precio aprox: 36€	Rías Baixas

TINTOS:

Adega	Viño	D.O.
Quinta da Muradella	Gorvia: 95% Mencía, 5% Caiño Redondo y Bastardo (Trousseau) un soio viñado plantado fai 25 años. 14 meses en barricas de roble e 5 meses en inox..Precio aprox: 28€	Monterrei
Virxen de Galir	Pagos Galir Selección Rosa Rivero: Mencía Maceración prefermentativa 4 días a 0° C.Fermentación-maceración durante 15-20 días.Crianza en barrica de roble francés durante 12 meses y mínimo de 6 meses en botella. Precio aprox. 12€	Valdeorras
Lagar do Merens	30 Copelos: Sousón (40%), Caiño Longo y Caiño Redondo (35%), Brancellao (10%), Ferrón (10%) e un pequeno porcentaxe de Garnacha. Fermentado en lías finas 6-9 meses en barricas.de roble francés, húngaro e americano. Precio aprox: 18€	Ribeiro
Guimaro	Finca Meixaman: 80% Mencía, 20% Caiño, Sousón, Brancellao, Merenzao, Negreda, Garnacha, Mouratón. Barrica de roble francés 12-13 meses Malo-láctica en barrica. Pasado o ano (aprox.) se saca a depósito e permanece 2 meses decantando. Precio Aprox: 19€	Ribeira Sacra
Algueira	Pizarra: Mencía. Uva enteramente pisada a pe. Fermentación con raspón en troncocónicos de roble francés e maceración posfermentativa prolongada.12 meses Barrica. Precio aprox. 32€	Ribeira Sacra



1991-2016



PAZO DE VILAMARÍN (OURENSE)