



CATA DA XUNTANZA  
"MAGOSTO 2016"  
11 de NOVEMBRO de 2016

**Brancos**

**Quinta do Couselo**, de Adegas Quinta do Couselo

**D.O.:** Rías Baixas, subzona de O Rosal.

**Castes:** Albariño (90%), Caiño Blanco (6%), Loureiro (3%), Treixadura (1%).

**Alcohol:** 13%

Chans maioritariamente granítico e algunhas leiras en chao de esquistos pizarrosos. Crianza sobre lias finas durante 6 meses .

**Cata:** Amarelo pálido con notas verdosas. O nariz mostra un intenso aroma froiteiro (ciruela, pexego) floral (azahar) e notas de loureiro. Na boca é fresco, untuoso pero equilibrado, mineral; notas salinas cun franco retronasal , longo e deixando moi boa persistencia.

**PVP** aprox.: 12€

**Casal de Paula**, de Adegas Emilio Docampo Diéguez

**D.O.:** Ribeiro

**Castes:** 65% Treixadura, 15% Torrontés, 10% Albariño, 10% Godello

**Alcohol:** 12,5%

**Cata:** Amarelo limón, maduro, con notas de pexego e mazá. Boca ampla e franca. Redondo, froiteiro .

**PVP** aprox: 10€

**200 Cestos** da adega A Coroa.

**D.O.:** Valdeorras

**Castes:** 100% Goedllo

**Alcohol:** 12,5% vol

A viña con cepas casi centenarias e plantadas en bancales.

**Cata:** Amarelo limón , intenso, limpo, brillante. Aromas frutais e florais, ciruelas, herba fresca, madre selva, notas cítricas. . Boa entrada, potente, cálido, maduro, graxo e lixeiramente amargoso.

**PVP** aprox: 18€



## Tintos

### **VR barrica,** das Adegas Vía Romana

**D.O.:** Ribeira Sacra (Chantada)

**Castes:** 100% Mencía

**Alcohol:** 12,5%

8 meses en depósito de aceiro inoxidable a temperatura controlada e outro mínimo de 7 meses en barrica de carballo francés antes de saír ao mercado.

**Cata:** Cor vermello cereixa intenso con ribetes rosáceos que denotan ou seu paso pola madeira. O nariz presenta un equilibrio entre a froita e a madeira. Moi intenso e franco, denota un aroma tostado integrado coa froita vermella madura, especiado. Na boca mostrase estruturado e potente, cunha perfecta integración dá madeira e a froita con recordos de tostados. Retrogusto persistente.

**PVP** aprox: 12€

### **Cividade,** das Adegas Verao

**D.O.:** Ribeira Sacra (Amandi)

**Castes:** Mencia e Brancellao

**Alcohol:** 12%

**Cata:** Cor vermella cereixa, con bordos violáceos e escintileos rubí. Intenso e vivaz. Aromas froiteiros, recordos de guindas e frambuesas, amplo, fino e distinguido. En boca é expresivo e afrutado. Entrada amable, acidez moderada e desenvolvemento harmónico. Boa estrutura, agradable e persistente.

**PVP** aprox: 10€

### **Corullón,** das Adegas Descendentes de J Palacios

**D.O.:** Bierzo

**Castes:** Mencia

14 meses en barrica. 95 puntos Parker

**Alcohol:** 14%

**Cata:** Cor cereixa picota con reflexos violáceos, limpo e brillante. Bonita e fina bágoa. Un nariz limpo, de elevada intensidade, complexa, á que lle custa expresarse. Tras facer virar a copa, froitos vermellos, carnosos, maduros, recordos florais, violetas, lavanda, notas tostadas, especiadas, minerais, balsámicas. Un nariz profundo e moi agradable. En boca, é fresco e moi saboroso, cun paso que deixa unha gran carga froiteira e golosas notas florais tras de si. Moi boa acidez, definida e integrada, taninos presentes, amables, boa estrutura e textura fluída, moi vivo. Final longo e moi persistente.

**PVP** aprox: 38€