



CAZA DA XUNZANZA
"AS NEVES-LAMPREIA 2017"
25 DE MARZO DE 2017

Branco: D.O. Rias Baixas- Condado

Más que 2 – Bodegas La Val

Variedade: Albariño, Treixadura y Loureiro

Cata: Amarelo palla con iridescência verde, brillo apropiado e claridade. O nariz é de media a alta intensidade con características notas florais, froitas e herbas frescas; iogur limón, Citrus típico de uva Albariño, mazá verde tan característica da Treixadura, herbas e bálsamo aromático de Loureiro con toques afumados e asadas leves. O padal é saboroso, fresco con ben integrado e intensamente afroitado con notas suaves salado-azedo e cítricos que nos actualizar e invitar repetir acidez aftertaste.

Grao Alcohólico: 12,5 °

Prezo aproximado: 9€

BÁGOA DO MIÑO "LÁGRIMA"- Adega As Laxas

Variedade: Albariño Lágrima

Cata: Viño limpo e brillante, cun amarelo limón moi elegante. No nariz e aromas intensos e persistentes e calidade, unha reminiscencia de mazá verde e froitas tropicais (ananás) .En boca é longo, satinada, persistente e con acidez perfecta segundo o seu corpo, o que fai que este resultado viño moi agradable e cheo de sentimentos.

Grao Alcohólico: 13 °

Prezo aproximado: 15 €

"ABADIA DE TORTOREOS" – Adegas María Luz Domínguez Estevez

Variedade: 100% Albariño

Cata: Amarelo con tons de verde e pintas douradas con aromas varietais finos, destacándose a presenza de intenso e persistente froita madura ben montados e post-nasal

Grao Alcohólico: 13 °

Prezo aproximado: 12 €



CAZA DA XUNZANZA
"AS NEVES-LAMPREIA 2017"
25 DE MARZO DE 2017

Tintos- D.O. Rias Baixas Condado e Rosal

Torroxal Tinto- Adegas Valmiñor

Variedade: Sousón, brancellao y caíño tinto

Cata: Cor Rubí con tonos púrpuras. O nariz sobresa e a frescura e expresividade, destacando o seus marcados recordos frutais. Frutas roxas con arómas balsámicos e toques torrefactados. Na boca sorprende a súa explosiva frescura e xuventude, expresando así o seu orixinal carácter atlántico.

Grao Alcohólico: 13 °

Prezo aproximado: 12 €

Manuel d'Amaro Sousón- Bodegas Cotoredondo-9€

Variedade: Sousón

Cata: Na fase visual destaca o seu fermoso ton vermello picota escuro cunha gran capa, característico da variedade Sousón, está limpo e brillante. No nariz está limpo e cuns agradables aromas dulzones de froitos do bosque de gran intensidade, delicado e penetrante. En boca ten unha boa acidez moi ben ensamblada cos taninos, proporcionándolle frescura, bo corpo e bo final de boca, fresco cun lixeiro amargor que lle confire un final elegante.

Grao Alcohólico: 13 °

Prezo aproximado: 15 €

Davila C100- Adegas Valmiñor-

Variedade: 100% Castañal. É unha variedade tinta autóctona que só a podemos atopar na sub-zona do Rosal dentro da denominación de Orixe Rías Baixas. Os acios son de tamaño medio formados por bayas de tamaño uniforme, esféricas e de cor negra-azulado, cuxa pulpa é incolora ata que alcanza a maduración e tingue o seu interior. Barrica carballo 6 meses.

Cata: limpo e vermello cereixa. Frescura e expresividade. destacando aromas de cereixa madura, amoras, framboesas, picotas, compota de mazá, carballo tostado, café e notas minerais lousa. memorias de mentol e herbácea moi agradables. Na boca e delicado e fresco, onde perdura o seu carácter atlántico e contemporáneo.

Grao Alcohólico: 13 °

Prezo aproximado: 23 €