



CAZA DA XUNZANZA
"PARADOR DE BIONA"
23 DE SEPTEMBRO DE 2017

Brancos:

"Quinta do Couselo" da Adega Quinta do Couselo D.O. Rias Baixas (1º premio na Feira do Condado)

Variedades: 90% Albariño, 6% Caiño Branco, 3% loureiro, 1% Treixadura.

Cata: Amarelo pálido de reflexos verdosos. Cata en nariz Intensas notas froiteiras, principalmente de ciruela e pexego. Atractivos toques florais e de loureiro. Cata en boca Fresco e equilibrado, presenta sensacións minerais. Longo e persistente, é moi elegante.

Graos: 13%

Prezo: 12€

"Muradella", da Adega Quinta da Muradela D.O. Monterrei

Variedades: 95% Treixadura e 5% Monstruosa.

Cata: Vista: Amarelo pajizo / brillante. Nariz: Flores brancas / flor de azahar / pastelería / marmelada / notas florais / notas balsámicas / café / regaliz. Boca: Seco / notas tostadas / elegante / fino / equilibrado / froitos secos / persistente

Graos: 13,5%

Prezo: 32€

"Alan de Val", da adega do mesmo nome na Rua de Valdeorras, D.O. Valdeorras

Variedades: 100% Godello

Cata: Vista: Amarelo pajizo verdoso, limpo e brillante. Nariz: Aromas de froita madura (mazá, pera), plantas aromáticas, flores brancas (camomila), lácteos, notas cítricas e auga de manancial. Boca: amplo, saboroso, con certa untuosidad, equilibrado, fresco pola súa boa acidez, con carga froiteira, persistente con recordos de froita cítrica, elegante vía retronasal e final seco.

Graos: 13,5%

Prezo: 8€

"Finca Liñariños, Cuvee especial 2016" (barrica), da adega Pazo Tizón Extramundi, de Moldes (Boborás), D.O. Ribeiro

Variedades: Treixadura, albariño e loureira da propia finca.

Cata: É un viño moi equilibrado, que mantén as calidades do novo, pero que gaña en estrutura. A madeira apenas se percibe en boca. Son os aromas sutís de vainilla os que a manifestan. Un viño cun percorrido moi longo que pode enfrontarse sen complexos a pratos elaborados, xa sexan de peixe ou de carne.

Graos: 13%

Prezo: -€



CAZA DA XUNZA
"PARADOR DE BIONA"
23 DE SEPTIEMBRE DE 2017

Tintos-

"Alan de Val Escada- Lembranzas", da adega do mesmo nome na Rua de Valdeorras, D.O.

Valdeorras

Varietades: 100% Garnacha vieja procedente de la Finca Escada de Cepas Centenarias.

Cata: Cor Vermella purpura escuro, moi intenso e brillante. Excepcionalmente aromático, notas de grosellas confeitadas, arándanos maduros e sutís tostados fundidos. Gicérico, moi goloso. Notas a trufa. Untoso depaso lento e armonioso. Postgusto moi prolongado.

Graos: 15%

Prezo: 16€

Pazo de Tizón- Adegas Pazo de Tizón Extramundi

Varietades: Tempranillo 98%, Garnacha 2%. Tratamiento: Barrica de roble francés Seguin Moreau.

Cata: Aroma intenso e complexo, rico en matices afumados e especiados sobre un fondo de froitas vermellas maduras. De estrutura tánica equilibrada, en boca móstrase denso, carnoso e cun final extraordinariamente longo no que aparecen finas notas tostadas.

Graos: 14%

Prezo: 19€

"Alan de Val Castes Nobles", da adega do mesmo nome na Rua de Valdeorras, D.O. Valdeorras

Varietades: 85% Brancellao, 10% Caiño y 5% Sousón..

Cata: Vermello rubí de bordo fucsia cardinalicio. Alta intensidade de froitas vermellas. Harmonía mineral. Corte atlántico á entrada en boca. Evolución intensa de notas fugaces de madeira. En retronasal matices de froita e postgusto longo e complexo con sensacións de violetas e bosque baixo.

Graos: 13,5%

Prezo: 11€

"Guímaro", da adega do mesmo nome, D.O. Ribeira Sacra

Varietades: Mencia y resto Souson, Mouraton, Brancellao y Caiñoarnacha tintorera, moureton e outras.

Cata: á vista Moi vivo, de cor vermella picota moi intenso e ribete azulado centelleante. Bágoa final prolongada. Cata en nariz Agradables aromas de froita vermella e notas que lembran a lambetadas nun primeiro momento. Posteriormente resulta máis terroso e ten toques aflorados. Cata en boca É un pouco doce e presenta unha acidez excelente.

Graos: 13,5%

Prezo: 10€