



CAZA DA XUNTA
"MAGOSTO 2017"
PARADOR DE SANZO ESTEVO-OURENSE
23 DE NOVEMBRO DE 2017

Brancos:

"Quinta da Peza", godelho monovarietal da adega Quinta da Peza, da Rua. D.O. Valdeorras (1º

Varietades: 100% Godello

Cata: Vista: Amarelo pálido con brillo dourado, limpo e cristalino. Lágrima fina e abundante. **Nariz:** Ten un aroma excelente e pronunciado, intenso, delicado, elegante e atroitado que lembra a mazá, as flores brancas e feas finas. **Boca:** é lixeiro, suave e saboroso, algo gordo, untuoso, doce, fresco e con boa acidez. Os seus toques ácidos e doces danlle un equilibrio e convérteno nun viño moi persoal, cunha estrutura marcada. Moi fácil de beber e agradable. Certo longo cunha lixeira amargura final. Moi persoal e cunha excelente tipicidade.

Graos: 13%

Prezo: 6€

"Finca Trasdairelas", godelho da adega Joaquin Rebolledo, D.O.Valdeorras.

Varietades: 100% Godello

Cata: Vista: Cor amarela palla, con reflexos verde limón, limpo e brillante. **Nariz:** franco, intenso e complexo. Presenta froitas de pedra, Damasco e melocotón, toques cítricos (grapefruit) e recordos de flores brancas, camomila e fiúncho. Notas minerais lixeiras **Boca:** Boa estrutura, densa, graxa, saborosa e persistente. Acidez equilibrada, algo salado e cunha amargura sutil e elegante que a fan persistente e sedutora. Nas sensacións retronasais de froitas repítense.

Graos: 12%

Prezo: 15€

"Ramón do Casar Lento", da adega Ramon do Casar, D.O. Ribeiro.

Varietades: 100% Treixadura, 3.000 Kgrms vendimados en novembro. As uvas foron maduras e cubertas polo fungo que causou a botrytis nobres.

Cata:

Vista: limpa e brillante con tons lixeiramente dourados. **Nariz:** Aroma limpo e boa intensidade, destaca as memorias de froitas en mermelada, notas de uvas en pasificación, meles e infusións de herbas, que se atopan sobre un fondo de luz torrada. **Boca:** O obxectivo non era facer un viño doce, senón, pola contra, preservar e manter toda a estrutura e frescura da Treixadura. Preséntase como un viño envolvente, cheo de froitas e cunha notable frescura natural.

Graos: 13,2%

Prezo:



CAZA DA XUNTA
"MAGOSTO 2017"
PARADOR DE SANJO ESTEVO-OURENSE
23 DE NOVEMBRO DE 2017

Tintos-

"Tinto Serie Oro", mencia da adega Quinta da Peza, A Rua, D.O. Valdeorras.

Variedades: 100% Mencia

Cata: Vista: Cor vermella cereixa cuberta e intensa, con bordo violáceo, brillante e vivo.

Nariz: Nas aromas nariz de froitas vermellas maduras (amoras, groselhas e arándanos), alcaçuz e algún esto mineral. **Boca:** A entrada á boca é vigorosa e intensa, afroitado, fresca e equilibrada con taninos notables, moi aromática e persistente, limpa vía retronasal con recordos florais, para terminar cun longo gusto retro agradablemente persistente Con boa estrutura e taninos nobres pero elegante e agradable.

Graos: 13%

Prezo: 10€

"Castes Nobres lomas de fontei 2016", mencia, souson e arauxa, da adega de Joaquin Rebolledo. D.O. Valdeorras

Variedades: mencia 50% , sousón 35% , aráuxa 15 %

Cata: Vista: Cor vermella cereixa con adornos violeta. Boa capa e abundante bágoa. **Nariz:** Intensidade e calidade dos aromas primarios, amorodo, amor e frambuesa. Notas picantes de cacao, cravo ... e deixan as minerais de giz e lousa. Cando se abre no vaso, aparece unha maior complexidade aromática, cereixa, arandos, alcaçuz ... **Boca:** Estrutura media e boa graxas, aveludadas e glicéricas. taninos ben equilibrados, suaves e manchas claras.No postgusto, as notas de froitas vermellas e picantes aparecen

Graos:

Prezo: 9€

"Algueira pizarra", maioritara a mencia, da adega Algueira, D.O. Ribeira Sacra.

Variedades:

Cata: Vista: picota / ribete granate. **Nariz:** aromas de froitas, froita negra madura ,notas tostadas, notas picantes , notas minerais. **Boca:** potente, elegante, carnoso, untuoso, notas de froitas / notas especiadas

Graos: 14%

Prezo: 37€