



CAZA DA XUNZANZA “MONASTEIRO DE SAN CLODIO” 17 DE MARZO DE 2018

Branco:

“Catro Ferrados”, da adega Catro Ferrados. D.O. Ribeiro

Varietades: Treixadura (85%), Godello (10%) y Loureira (5%)

Cata: Vista: Amarelo pajizo. **Nariz:** Foitas Brancas e vexetais. **Boca:** Paso lixeiro e fresco.

Graos: 12%

Prezo: 9,40€

“Vilerma Blanco 2015”, da adega A Vilerma. D.O. Ribeiro

Varietades: Treixadura (67%), Godello, Albariño, Loureira, Lado y Torrontés

Cata: Vista: Amarelo pálido con reflexos verdosos. **Nariz:** Afrutado, floral e amielado, fresco e afrutado con notas vexetais na súa mocidade. **Boca:** En boca é seco e suave, de paso lixeiro e final pracenteiro e untuoso. Adquire matices de complexidade nos seguintes anos

Graos: 12%

Prezo: 9€

“Viña Mein Tega do Sal”, da adega Viña Mein, D.O. Ribeiro

Varietades: Treixadura (75%), Albariño (20%) y Loureira Blanca (5%)

Cata: Vista: Amarelo pajizo. Brilante e agradable. **Nariz:** Un viño floral con expresión de froitas brancas con toque cítrico (melisa e herba luisa), e lixeiros toques tropicais (mango, lichi). **Boca:** redonda, cunha carga poderosa de froita, na que destaca o equilibrio e a mineralidade, enmarcado todo iso por unha frescura e unha acidez vibrante que fai que o viño teña unha gran lonxitude e profundidade.

Graos: 12%

Prezo: 25€

“Finca Viñoá Embotellado Tardío 2015”, da adega Finca Viñoá, D.O. Ribeiro.

Varietades: 90% Treixadura, 3% Godello, 5% Alvarinho e 2% Loureiro

Cata:

Vista: precioso amarelo intenso, ribete aceirado, limpo e moi brillante.. **Nariz:** intensidade alta, notas de flores brancas, pos de talco, confeitura de pera, pexego, mazá asada, heno, follaxe otoñal, loureiro. Moi perfumado. **Boca:** entrada plena, cremosa, intensa, mineral, froita de óso, heno, herbas aromáticas, follaxe. Frescor balsámico, caramelo de cítrico maduro, pomelo, lima. Mineral, pedra de río..

Graos: 13%

Prezo:18€



CAZA DA XUNZANZA “MONASTEIRO DE SAN CLODIO” 17 DE MARZO DE 2018

Tintos-

“Vilerma Tinto 2011”, da adega A Vilerma, D.O. Ribeiro

Variedades: Sousón, Brancellao, Caíño, Ferrón e Arauxa

Cata: Vista: Vermello guinda, capa media-alta, brillante. **Nariz:** Afrutado, maduro, con froitas vermellas e negras e notas balsámicas. **Boca:** plena, complexa, ampla. Harmonía acidez- tanicidade. Bo final de boca. Carácter atlántico e singularidade Vilerma. Estímase unha boa evolución durante os próximos anos. (Non sometido a tratamentos de estabilización, pode crear algún depósito no fondo da botella)

Graos: 12%

Prezo: S/P

“Hush 2015”, de Viños Encostas XL Sebio. D.O. Ribeiro

Variedades: Sousón, Caiño Tinto, Brancellao, Arauxa, , Bastarda tinta e alguna mais de cepas de 70-90 anos.

Cata: Vista: Cor violáceo, con alta capa. **Nariz:** Notas de violeta, lilas, pementa negra, Froitos negros e azuis, mineral, xiz, xisto e lousas. **Boca:** equilibrada e moi ampla, fresco, goloso, con froita potente e directa. Elegante, taninos moi finos, suaves e doces, algo que só se consegue das cepas moi vellas. Final moi longo e intenso. Viño con carácter e único que mellorará con botella.

Graos: 14,3%

Prezo: 41€