



CAZA DA XUNTA
"PAZO DO CASTRO"
O BARCO DE VALDEORRAS-OURENSE
22 DE XUÑO DE 2019

Brancos:

"Baenis", das Adegas do Vimbio" D.O. Rias Baixas. Subzoa Rosal

Variedades: 100% Albariño

Elaboración: Albariño da leira Campo Casendo. (Goian) Media hectárea cultivada de acordo á agricultura ecolóxica, que resulta nun viño cítrico, mineral e salino; austero como a terra sobre a que crecen estas vides

Graos: 12,6%

Prezo: 16,5€

"Ollos de Roque", adega A Fazenda Agrícola Augalevada, D.O. Ribeiro.

Variedades: Treixadura, Albariño Lado, Loureiro Blanca, Godello

Elaboración adega situada no corazón de Ribeiro (Rio Bó_ Val do Avia). O viñedo esta plantado sobre chans arcillos con variedades autóctonas como a Treixadura, Albariño, Godello, Lado etc. e cultivados en biodinámica. O viño se cría durante 7 meses en ánforas de arxila. Pisado da uva, prensado suave, inicio de fermentación alcohólica cos seus fermentos salvaxes en inox, final en ánforas de 400 l. 7 meses de crianza coas súas leas finas en ánforas enterradas.

Graos: 13%

Prezo: 23€

"Valdesil sobre Lías", da adega Valdesil. D.O. Valdeorras.

Variedades: Godello 100%

Está elaborado a partir da variedade Godello con crianza sobre lias. As uvas proveñen dunha selección de pequenas leiras de viñedos de 30 anos situados a uns 500 m de altitude e plantados sobre ladeiras pizarrosas. A vendima realízase de forma completamente manual e transportase rapidamente a adega onde a uva pasa unha coidadosa selección en mesa.

Graos: 13,5%

Prezo:15€



Tintos:

"Prádio", da adega Fazenda Prádio, D.O. Ribeira Sacra.

Variedades: 100% Mencía

Elaboración: A Adega atópase no pobo abandonado de O Pacio de Carracedo, en A Peroxa. Está a uns 500 metros de altitude e ten 5 hectáreas de viñado, con 10.000 cepas de variedades locais: Merenzao, Brancellao, Caiño Longo, Espadeiro, Sousón, Mencía, Loureira e Doa Branca. A viña está conducida en dobre cordón royat e practican unha agricultura respectuosa coa contorna. A uva fermenta en lagares e toneles de pequenas capacidades, con bazuqueos manuais e aproveitando a gravidade cando é posible, todo isto para respectar ao máximo a uva e o viño.

Graos: 12,5%

Prezo: 17€

"Vía XVIII", da adega Somoza. D.O. Valdeorras

Variedades: Mencía, Garnacha Tintorera y Mouratón

Elaboración: Los viñedos estan sobre arxila con lousa negra, area e gneis, arxila e lousa vermella, area e granito e aluviales Vendima manual en caixas de 15 kg, fermentación con fermentos autóctonos e temperatura controlada, maceraciones longas en frío con uva en parte despalillada. Crianza de 9 meses en barricas de 400 e 500 l sen batonnage

Graos: 13%

Prezo: 18,5€

"Pitaccum Aurea", 14 meses carvalho francés da adega Pitaccum. D.O. Bierzo

Variedades: 100% Mencía

Elaboración: Un inverno frío e húmido dá paso a unha primavera chuviosa, que garante suficiente auga no chan. O verán maniféstase caloroso e seco, contribuíndo a unha maduración lenta. Como resultado atrásase a vendima, iniciándoa os últimos días do mes de Setembro e terminándose a mediados de Outubro. Estas circunstancias tradúcense en viños intensos, elegantes, frescos e coloreados. Sen dúbida una das mellores e máis equilibradas anadas dos últimos tempos. Aurea recibe os mellores coidados da adega: no viñado, onde o cultivo só admite intervencións e coidados manuais debido á súa altitude e inclinación, unha ladeira a 700 metros, cunha alta densidade de plantación, tal e como dita a tradición; na adega, onde é silenciosamente criado en barricas novas de carballo francés; na súa elegante botella borgoñona, de deseño austero e directo.

Graos: 14,5%

Prezo: 28€