



CAZA DA XUNTAZA  
"PAZO DE MARÍAN"  
A CORUÑA  
23 DE MARZO DE 2019

**Brancos:**

**"Conexión Mandeo Alicerce 2017"**, da adegas Conexión Mandeo de Betanzos, I.X.P. Betanzos

**Variedades:** 80% de Blanco Lexítimo y 20% de Godello

**Elaboración:** Fermentación con fermentos indíxenas a temperatura controlada, 2/3 fermentaron en depósito de aceiro inox. e 1/3 en barrica de carballo francés de 3 viños. Fixo unha crianza de 8 meses sobre leas e 3 meses en botella antes de saír ao mercado. Se embotelló a finais de Xuño de 2016 sen estabilizar e cun leve filtrado.

**Graos:** 12,6%

**Prezo:** 15,65€

**"Pazo de Galegos"**, adegas Pazo de Galegos, D.O. Rias Baixas-Ulla.

**Variedades:** 100% Albariño

**Elaboración:** Mediante o control do nivel de azucre e a acidez das uvas, establececese a data da vendima que adoita ser a finais de setembro, principios de outubro. A uva é colleitada. Unha vez seleccionada a uva, as mellores son despalilladas e estrujadas para ser maceradas en frío, e as restantes tras ser tamén despalilladas e estrujadas van directamente á prensa.

Na fermentación non se engaden fermentos seleccionados senón que, coa axuda dun pé de cuba, se fermenta cos fermentos autóctonos desta zona. Unha vez acabada a fermentación, estabilizamos e clarificamos o viño para que non teña impurezas e deixámolo durmir en adegas polo menos 6 meses antes de ser embotellado.

**Graos:** 12,5%

**Prezo:** 9€

**"A Coroa"**, da adegas A Coroa, A Rúa. D.O. Valdeorras.

**Variedades:** Godello 100%

A Coroa Godello 2018 é un viño branco estruturado e fresco. Esta anada mostra todo o carácter varietal con aromas de froita branca de óso, notas florais e un toque cítrico. en boca é bastante amplo, directo e cun final longo e fresco.

**Graos:** 13,5%

**Prezo:** 12€



CAZA DA XUNTA  
"PAZO DE MARÍAN"  
A CORUÑA  
23 DE MARZO DE 2019

## Tintos-

**"Colleita Nº 5"**, da adega Cume do Avia, D.O. Ribeiro.

**Variedades:** 40% Caiño Longo, 35% Sousón, 25% Brancellao

**Elaboración:** Fermentado cos seus propios fermentos en cuba de castiñeiro, posteriormente envellecido durante 6 meses na mesma cuba.

**Graos:** 12%

**Prezo:** 13€

**"A Coroa- Ladeira Bella"**, da adega de A Coroa. D.O. Valdeorras-A Rua

**Variedades:** 100%Garnacha Tintorera

**Elaboración:** A Coroa é a segunda adega máis antiga de Galicia. Centra os seus esforzos en elaborar viños de calidade, neste caso empregando cepas prefiloxéricas de garnacha tintorera de máis de 100 anos de antigüidade. Maceración en depósito de aceiro e posterior fermentación maloláctica en barrica durante 6 meses.

**Graos:** 14%

**Prezo:** 23€