



## **Branco:**

### “Verbos Inventados”, das Adegas Terrae, D.O. Ribeiro

**Variedades:** Treixadura, Godello e Loureira

Adegas Terrae saíu ao mercado o ano pasado, coa colleita de 2017. Un proxecto vitivinícola que aspira a posúen unha adega en réxime de aluguer en cada unha das denominacións de orixe. O primeiro ano fíxo con tres DO: Ribeiro, Rías Baixas e Ribeira Sacra. Este ano incorporou Monterrei.

A súa adega no Ribeiro, Adega Deseu, elabora tres viños: Deseu, Verbos Inventados e Abismo. Con eles presentáronse ao concurso da Unión Española de Catadores e volveron cun gran baco de ouro e dous bacos de ouro. A súa adega en Rías Baixas obtivo outro gran baco de ouro conta co asesoramento técnico do enólogo Pablo Estévez, quen acaba de ser elevado ao título de mellor enólogo dos viños novos de España .

**Graos:** 12,5%

**Prezo:** 10,00€

### “Olleros Lorenzo”, Adega Avelina Cougil, D.O. Ribeiro.

**Variedades:** 100% Torrontés

A variedade Torrontés ten dúas patrias: Arxentina e o Ribeiro Pero trátase de variedades diferentes... A variedade ourensá é autóctona e leva séculos arraigada nos vales do Miño e o Avia, estendéndose con posterioridade a outras rexións vinícolas de Galicia como o Condado. É a segunda variedade autóctona máis abundante do Ribeiro, pero o seu uso está habitualmente destinado a ensamblar en polivarietales dominados pola Treixadura. Soamente hai dous viños monovarietales de Torrontés e Olleros Lorenzo é o único que ten crianza sobre leas, o que serviu a Lorenzo Álvarez para demostrar que evoluciona positivamente co paso do tempo. A Adega ten na actualidade tres hectáreas repartidas en tres leiras, todas elas na parroquia de Puga, en Toén. Olleros Lorenzo é todo un exercicio de viticultura e sabedoría. Unha uva que para moitos é arte menor, demostrando unha peculiar evolución grazas a dez meses de crianza sobre leas finas. Un viño con matices novos, que gaña en boca.

**Graos:** 12,5%

**Prezo:** 8,00€

### “Toubes”, da Adega Pazo de Toubes, D.O. Ribeiro-Cenlle.

**Variedades:** Treixadura, Albariño e Loureira

Viñas centenarias. Viñedo situado en Rioboo, na provincia de Ourense. A 260 metros sobre o nivel do mar e con pendentes cun 48% de desnivel. Chan de procedencia granítica, textura franco arenosa, con zonas arcillosas.

Vendima manual en caixas de 18 quilos, breve maceración prefermentativa, inicio de fermentación en depósito de aceiro inoxidable, final de fermentación en barricas de 500 l. Prolongada crianza sobre leas en barrica e posterior afinamiento en depósito.

**Graos:** 13,5%

**Prezo:** 19,90€



## Tintos-

### "Alberte Tinto", da Adega Valdenairoa, D.O. Ribeiro.

**Variedades:** Mencia e Caiño Longo

A Adega Valdenairoa Alberte desde 2017 vén elaborando un viño tinto, sendo o 2018 a segunda colleita. A uvas mencia e caiño longo crecen en terreos graníticos e de sequistos do val de arnoia. a produción da colleita do 2018 é de 2.000 botellas. Este Alberte tinto foi galardoado como o mellor veu tinto ribeiro por Consello Regulador da DO Ribeiro.

**Graos:** 12,5%

**Prezo:** 10€

### "O Alborexar ", da Adega O Alborexar no Riberiro-Alexandro Montero. D.O. Ribeiro

**Variedades:** Brancellao, Sousón, Caiño tinto e Ferrón.

As uvas son despalilladas pero non na súa totalidade, engadido os raspons mais maduros. Posteriormente estruganse moi suavemente e encubanse. Realízase unha maceración previa o arranque da fermentación que vai acompañada de remontados e bazuqueos. A fermentación desenrollase en depósito troncocónico de aceiro de 3000 Litros durante un mínimo de 10 días. Unha vez rematada a fermentación alcohólica realízase un suave prensado en prensa manual vertical e pasase a barricas de 225 litros de capacidade de carballo francés, todas elas de segundo uso, onde se realiza a fermentación maloláctica. Manteñense cunhas lías realizando battonages periódicos pra mantelas en suspensión. O tempo de permanencia na madeira determinase por cata, e unha vez finalizado pasase de novo o depósito de aceiro para a súa decantación e maduración ata determinar o momento do embotellado.

**Graos:** 13%

**Prezo:** 15,00€

### "Beade Orixe", da Adega A Portela de Beade, D.O. Ribeiro.

**Variedades:** Mencia, Caiño Longo e Sousón

Viño elaborado con acios seleccionados, de cepas vellas, fermentado en depósito de aceiro e posteriormente envellecido en barricas de carballo americano, durante 14 meses. Así saíu a primeira anada ao mercado. Pero unha barrica segue aínda envellecendo, trinta meses nada menos, cun resultado espectacular. O viño é redondeado logo en botella, onde permanece practicamente outro tanto, ata saír ao mercado. É un viño que gaña co tempo, quizais por ese atinado ensamblaxe de tres variedades que, xuntas gañan coa crianza e a madeira achégalles un punto de aroma extra que non lle rouba protagonismo aos trazos propios das uvas que o integran.

**Graos:** 13%

**Prezo:** 14,00€