



VIÑOS BRANCOS

➤ **Mais Alá- Godello. Adega Sebio Viños Encostas**

Máis alá é o viño elaborado con uvas Godello da zona da Falcoeira no Bolo. Zona alta en forte pendente. A extraordinaria frescura e profundidade que proporcionan estas vides de altura dános un viño diferente, fluído, elegante e saboroso. A altitude supón unha maior frescura e acidez. A fermentación e o envellecemento en barrica proporcionan máis volume, dozura e complexidade. Gran intensidade aromática, mineralidade e afroitado sobre un fondo cremoso. A súa concentración, frescura e finura e o seu carácter con personalidade, fano diferente. Esta vendima de invernos fríos e pouca chuva na primavera, favoreceu a brotación e adiantou o ciclo. As xeadas de abril destruíron as vides coa metade do enreixado cuberto. As poucas plantas que se salvaron realizaron unha colleita moi temperá. Colleita soleada durante varias semanas, para facer dúas colleitas. Unha vendima na que as uvas da segunda brotación aportaron frescura e equilibrio.

➤ **Ramón do Casar- NOBRE- Treixadura- Adega Ramón de Casar**

Nova vendima do viño Ramón do Casar Nobre elaborado exclusivamente con uvas Treixadura dos viñedos propios da adega Ramón do Casar, plantados nas ladeiras do río Miño, na provincia de Ourense, dentro da DO Ribeiro.

A vendima realízase manualmente cunha selección de acios na viña e outra na mesa de selección unha vez que chegan á adega. Durante todo o proceso de vinificación, este viño branco novo conta co apoio e experiencia dun dos enólogos máis importantes do país, Pablo Estévez.

Unha vez despalilladas e trituradas, as uvas maceran en frío coa pel durante unhas horas. A fermentación alcohólica comeza en depósitos de aceiro inoxidable e remata despois en barricas de carballo francés onde o viño branco Ramón do Casar Nobre 2020 se deixa repousar sobre as lías durante uns 3 meses antes de ser finalmente embotellado.

Este viño branco do Ribeiro é unha homenaxe aos viños máis antigos que as adegas da zona elaboraban con madeira para o seu propio consumo. Un viño branco que acompañará unha degustación de queixos destacando todas as súas características.

➤ **La Trucha de Acero- Albariño- Adega Finca Garabelos**

Trucha é un viño cunha presentación moderna e desenfadada que procede das vides máis novas da adega. Sorpréndenos cos seus aromas máis florais, o seu toque salgado e as sutís notas do seu paso polas lías, deixando unha agradable sensación de frescura en boca.

Ao ser unha zona de interior, os ventos atlánticos chegan máis atenuados, pero aínda así permitindo que a uva recolla a súa valorada salinidade.

Elaboración: Despois do despalillado e prensado das uvas en prensa neumática, o mosto pasa a depósitos de aceiro inoxidable onde se realiza a fermentación en frío para conservar todo o potencial aromático. Unha vez rematada a fermentación, o viño consérvase coas súas finas nais entre 3 e 6 meses.



VIÑOS Tinto:

❖ **Algueira- Merenzao- Adega Algueira**

O viño Algueira Merenzao forma parte da colección de tintos galegos elaborados con uvas autóctonas minoritarias elaboradas por Adega Algueira. O terreo empregado é un terreo moi empinado cunha pendente que chega ata o 85%, no que se recolle o Merenzao, unha uva galega moi escasa. Algueira Merenzao ten un carácter exclusivo por ser unha variedade tan difícil de atopar e cunha esencia tan local, froito de longos anos de traballo de recuperación. É un viño elegante, afroitado e estruturado.

❖ **Quita da Nuradella Batardo- Adega Quinta da Muradella**

Batardo (tamén chamado Merenzao noutras zonas de Galicia como a Ribeira Sacra, que tamén é a mesma variedade que o Trousseau del Jura, en Francia) procedente de viñedos de 20 anos sobre solos arxilosos e areosos. Toda a vendima fermentada con lévedos autóctonos en barrica aberta de carballo e madurada en barricas de carballo de 400 litros durante 12 meses ata o seu embotellado en agosto de 2018. Presenta unha cor cereixa con capa baixa. En nariz ten unha intensidade moderada con notas de froitos vermellos (framboesas, groselhas), notas terrosas (sotobosque, trufa), especias (pementa branca, regaliz) con fondo balsámico (loureiro, bosque atlántico) e lixeiramente salinas. En boca presenta unha estrutura media con taninos algo rústicos, pero de gran fino, é lixeiro, fresco, lixeiramente amargo e salino cun final longo e persistente. É un viño que se pode disfrutar xa, pero que irá a máis nos derradeiros 2 ó 3 anos