

F A M I L I A

---

# COSTEIRA

---

*Costeira Range · Colección 68 - Treixadura Barrel fermented*

## **Treixadura Barrica**

*Monovarietales*

.....●

## ***Treixadura Barrel fermented***

*Single varietals*



## NOTA DE CATA

Amarillo pajizo, brillante con suaves reflejos dorados. Aroma intenso en el que se conjugan a la perfección notas de fruta madura (manzana, melocotón) sobre un fondo de roble muy fino.

En boca es sabroso, estructurado, redondo y con un final muy largo y persistente que prolonga el placer de su degustación.

## TASTING NOTES

*Straw yellow color, bright with delicate golden glints. Intense aroma with a perfect combination of ripen fruits (apple, peach) on a very fine oak end.*

*On the palate it is structured, round and with a very long and persistent finish.*



COLECCIÓN

68



## SUELO

Franco-arenoso sobre roca madre granítica con presencia de esquistos.

*Soil. Sand, silt and gravel over a subsoil of granite rock.*



## UVA

Treixadura.

*Grapes. Treixadura.*

## PRESENTACIÓN

Botella de 75 cl

Estuche de 3 botellas

Caja de 12 botellas

## Presentación

750 ml bottles.

Set of 3 bottles.

Cases of 6 bottles.



## ELABORACIÓN

Fermentación y crianza sobre lías durante 4 meses en bodega bordelesa de roble francés y posterior maduración en depósito.

*Winemaking. Fermentation and aging on lees for 4 months in french oak barrel, then aged in vats.*



## TEMPERATURA DE SERVICIO

8-10° C.

*Suggested serving temperature 8-10° C.*



## GASTRONOMÍA

Gracias a su potente boca armoniza perfectamente con carnes y pescados salseados. También muestra buen maridaje con todo tipo de pescados y mariscos en general. Degustado en compañía del foie nos descubre su amplia gama de matices.

*Pairing. Due to its powerful palate perfectly pairs with meats and fish with sauces. It also has good pairing with all types of fish and seafood. In combination with foie it shows its wide range of flavour*



VIÑA COSTEIRA

+34 988 477 210 · [www.costeira.es](http://www.costeira.es)

