

FAMILIA

---

# COSTEIRA

---

*Costeira Range · Tostado de Costeira*



## Tostado de Costeira

*Monovarietales*

## Tostado de Costeira

*Single varietals*

## NOTA DE CATA

Vino naturalmente dulce, aroma intenso a fruta pasificada y miel, con delicadas notas de pastelería.

En boca tiene un excelente equilibrio entre el dulzor y la acidez, con un paso muy agradable y tacto sedoso, final largo y elegante con recuerdo de frutos secos.

## TASTING NOTES

*Naturally sweet wine, intense aroma of raisin fruits and honey, with delicate notes of patisserie.*

*On the palate excellent balance of sweet and acidity, nice and fine, long and elegant finish.*





## PRESENTACIÓN

Botella de 50 cl

Caja de 12 botellas

## Presentación

500 ml bottles.

Special set of 3 bottles.



### 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..*

## ELABORACIÓN

Vino naturalmente dulce elaborado con Treixadura seleccionada en nuestro viñedo de "San Cibrao", vendimiada con gran delicadeza y pasificada a cubierto durante tres meses. El mosto, extraordinariamente rico y denso, fermenta lentamente durante el invierno en pequeñas barricas de roble francés, parando la fermentación de modo totalmente natural por agotamiento de las levaduras.

*Winemaking. Naturally sweet wine made with selected Treixadura from the "San Cibrao" vineyard, harvested with great care and dried indoors for three months. The must, rich and thick, ferments slowly during winter in small french oak barrels, fermentation ends naturally as the yeasts are finished.*

## GASTRONOMÍA

Igual brilla en calidad de aperitivo junto con frutos secos, como lo hace en el papel de copa de sobremesa, solo o en combinación con todo tipo de postres.

*Pairing. It can be enjoyed as an aperitif with nuts, and also as an after meal drink, on its own or combined with all types of desserts.*



## TEMPERATURA

### DE SERVICIO

8-10° C.

*Suggested serving temperature 8-10° C.*

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

