

SUELO

Finca del Pazo de Toubes, sita en Rioboo, Ourense (coordenadas: 42°22'30.6"N 8°05'40.9"W). Terreno de procedencia granítica, textura franco-arenosa con alguna zona arcillosa. Pendiente del 48%, 260 metros de altitud media.

Soil: Pazo de Toubes Estate, located in Rioboo, Ourense (coordinates: 42°22'30.6"N 8°05'40.9"W). Soil of granite origin, sand – silt texture with some clay areas. 48% inclination, average altitude 260 metres.

UVA

*Treixadura, Albariño y Loureira.
Grapes: Treixadura, Albariño and Loureira.*

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 18 kilos, breve maceración prefermentativa, inicio de fermentación en depósito de acero inoxidable, final de fermentación en barricas de 500 l.

Prolongada crianza sobre lijas en barrica y posterior afinamiento en depósito.

Winemaking: Handpicked in cases of 18 kilos, short prefermentation maceration, fermentation starts in stainless steel vats, ending in 500 l. oak barrels. Long aging on lees in oak barrel and fining in vats.

GASTRONOMÍA

Pescados salseados, arroces y carnes blancas.

Pairing: Fish with sauce, rice and white meats.

TEMPERATURA DE SERVICIO

SUGGESTED SERVING TEMPERATURE:

9°C

PRESENTACIÓN

PRESENTATION

*Botellas de 75 cl
750 ml bottles*



*Caja de 4 botellas
Cases of 4 bottles*

NOTA DE CATA

Amarillo pajizo con reflejos dorados, lágrima de caída lenta. Aroma muy expresivo, maduro y complejo, con fruta de hueso, notas especiadas, lees finas, recuerdos de pastelería y un delicado fondo mineral... En boca presenta gran riqueza, es amplio, sedoso y con una elevada persistencia.

TASTING NOTES

Straw yellow with golden glints, slow leg. Very expressive aroma, mature and complex, with stone fruit, spicy notes, fine lees, notes of pastry and a delicate mineral end... On the palate it is rich, wide, smooth and very persistent.

