

FAMILIA

COSTEIRA

Costeira Range · Vía Barrosa Treixadura

Vía Barrosa Treixadura

Monovarietales

Vía Barrosa Treixadura

Single varietals



NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante. Este monovarietal presenta un aroma elegante y complejo que va creciendo en la copa, desarrollando notas de fruta blanca, piel de cítricos y especias dulces.

En boca es un vino amplio, equilibrado, persistente, con muy buen cuerpo y tacto sedoso.

TASTING NOTES

Straw yellow color with greenish reflections, clean and bright. This single variety Treixadura has an elegant and complex aroma that is enhanced in the glass, developing notes of white fruit, citrus peel and sweet spices. In the mouth it is a wide, balanced, persistent wine, with a very good body and a silky touch.



VIA BARROSA

TREIXADURA
D.O. RIBEIRO

PRESENTACIÓN

Botella de 75 cl

Caja de 6 botellas

Presentación

750 ml bottles.

Cases of 6 bottles.



SUELO

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

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



UVA

100% Treixadura.

Grapes. 100% Treixadura.



ELABORACIÓN

Fermentación tradicional en depósito de acero inoxidable a 18° C, crianza sobre lías 2 meses.

Winemaking. Traditional fermentation in stainless steel vats at 18° C, aged on lees 2 months.



TEMPERATURA DE SERVICIO

8-10° C.

Suggested serving temperature 8-10° C.



GASTRONOMÍA

Este vino armoniza con todo tipo de pescados y mariscos, incluso muestra buenmaridaje con carnes blancas.

Pairing. This wine pairs with all types of fish and seafood, and even with white meats.



VIÑA COSTEIRA

+34 988 477 210 · www.costeira.es

