

F A M I L I A

COSTEIRA

Costeira Range · Viña Costeira

Viña Costeira

Coupage

.....●
Viña Costeira

Blend



NOTA DE CATA

Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. Aroma de intensidad media-alta, muy fino y elegante, con notas de fruta tropical y hierba fresca.

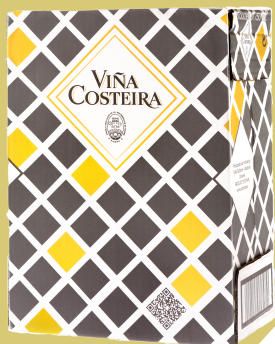
Boca muy equilibrada, sabroso y fresco, formando un conjunto placentero y armonioso.

TASTING NOTES

Bright straw yellow with greenish reflections. Aroma of medium-high intensity, very fine and elegant, with notes of tropical fruit and fresh grass.

Mouth very balanced, savory and fresh, forming a pleasant and harmonious.





SUELO

Diversos terrenos de los 4 valles del Ribeiro, mayoritariamente de base granítica.

Soil. Several lands of the 4 Valleys of the Ribeiro, mainly of granite base.



UVA

Teixadura, Torrontés, Albariño, Godello, loureira y otras.

Grape. Teixadura, Torrontés, Albariño, Godello, loureira



ELABORACIÓN

Fermentación tradicional en depósito de acero inoxidable a baja temperatura. Las distintas variedades se fermentan por separado y se ensamblan posteriormente, para obtener un vino equilibrado y armonioso, con matices de las distintas uvas de las que procede.

Winemaking. Traditional fermentation in stainless steel vats at low temperature. Each varietal is fermented separately and afterwards they are blended to obtain a balanced wine with nuances of the different varieties it is made of.

Presentación

Botellas de 37,5, 75, 150 y 300 cl

Estuche individual Magnum

Estuche de 3 botellas

Caja de 6 y 12 botellas

375, 700, 1500 & 3000 ml bottles.

Individual pack, Magnum

Set of 3 bottles.

Cases of 6 and 12 bottles.



GASTRONOMÍA

Adecuado para acompañar toda clase de pescados y mariscos y mariscos, crustáceos y moluscos. Excelente compañero de los quesos tradicionales gallegos.

Pairing. All types of fish and seafood, creamy cheeses such as Gouda and Brie.



TEMPERATURA DE SERVICIO

8°C

Suggested serving temperature 8°C.



VIÑA COSTEIRA

+34 988 477 210 · www.costeira.es

