

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.



SUELO

*Franco-arenoso sobre roca madre granítica, con notable presencia de esquistos.
Soil: Sand, silt and gravel over a subsoil of granite rock.*

UVA

*100% Treixadura de la Finca de San Cibrao.
Grapes: 100% Treixadura from San Cibrao vineyard.*

ELABORACIÓN

Fermentación tradicional en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada entre 16 y 18°C. Prolongada crianza sobre lías para lograr una complejidad y longevidad extraordinarias.

Wine Making: Traditional fermentation in stainless steel tank at a controlled temperature between 16 and 18°C. Prolonged aging on lees to achieve extraordinary complexity and longevity.

GASTRONOMÍA

*Ideal con pescados y mariscos, también armoniza con ibéricos y carnes blancas.
Pairing: Ideal with fish and seafood, also harmonizes with cured iberian and white meat.*

TEMPERATURA DE SERVICIO

SUGGESTED SERVING TEMPERATURE:

8°C

PRESENTACIÓN

PRESENTATION

*Botellas de 75 cl
750 ml bottles*



*Caja de 6 botellas
Cases of 6 bottles*