

F A M I L I A

COSTEIRA

Costeira Range · Alén da Istoria

ALÉN da Istoria

.....●
ALÉN da Istoria

NOTA DE CATA

Rojo cereza intenso, bien cubierto. Aroma fino de frutos rojos maduros, muy profundo y elegante, con recuerdos balsámicos.

TASTING NOTES

Intense cherry red color. Fine aroma of ripe red fruits, very deep and elegant, with balsamic notes. On the palate it is fruity, wide, mature and persistent.





SUELO

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

Soil. Different soils from the 4 valleys of Ribeiro, mainly over a subsoil of granite rock.



UVA

Caíño, Brancellao, Sousón, Ferrón y Mencía.

Grapes. Caíño, Brancellao, Sousón, Ferrón and Mencía.



ELABORACIÓN

Fermentación y maceración intensa de todas las variedades juntas a 28° C durante 7 días.

Fermentación maloláctica y posterior maduración en depósito.

Winemaking. Fermentation and intense maceration of all the varieties together at 8° C during 7 days. Malolactic fermentation and aging in vats.



GASTRONOMÍA

Carnes rojas, todo tipo de embutidos y quesos.

Pairing. Red meats, all types of cheeses and cured meats.



TEMPERATURA DE SERVICIO

16° C.

Suggested serving temperature 16° C.

PRESENTACIÓN

Botella de 75 cl

Caja de 12 botellas

Presentación

750 ml bottles.

Cases of 12 and 6 bottles.

VIÑA COSTEIRA

+34 988 477 210 · www.costeira.es

