

VIÑA COSTEIRA

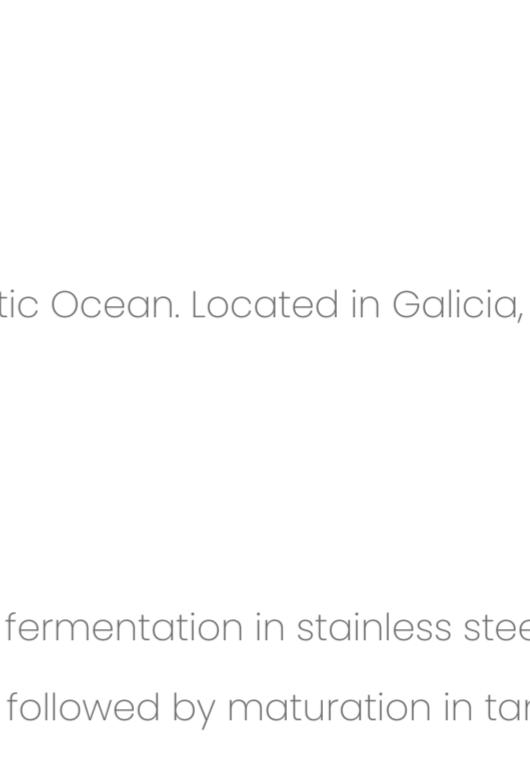


Meu Treixadura

Meu Treixadura



D.O. Ribeiro



Variedades

Treixadura

Varieties

Treixadura

Grado

12%

Alcohol degree

12%

Ubicación

Noroeste de España, a 50 km del Océano Atlántico. Ubicados en Galicia, en la DO Ribeiro, subzona del Val do Avia

Location

Northwest of Spain, 50 km from the Atlantic Ocean. Located in Galicia, in the DO Ribeiro, Val do Avia Subzone

Elaboración del vino

Vendimia manual en cajas de 18 kg, fermentación tradicional en depósito de acero inoxidable a 18°C, crianza sobre lias de 4 meses y posterior maduración en depósito.

Wine making

Manual harvest in 18 kg boxes, traditional fermentation in stainless steel tanks at 18°C, aging on lees for 4 months followed by maturation in tank.

Viñedo

FINCA SAA · Orientación de las viñas SE · Altitud 250 m. · Plantación espaldera · Edad Media de las Viñas (aprox) 25 años

Vineyard

FINCA SAA · South East · Altitude 250 m. · Espalier · Average Age of the Vineyards (approx) 25 years.

Suelo

Textura arenosa de procedencia granítica con presencia de pizarra. Suelos pobres, de escasa capacidad de retención, buena aireación y acidez natural.

Soil

Sandy texture of granite origin with the presence of schists. Poor soils, with little retention capacity, good aeration and natural acidity.



CATA

FASE VISUAL

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

TASTING

VISUAL PHASE

Straw yellow color with greenish reflections, clean and bright.

FASE OLFACTIVA

Aroma elegante y complejo que va creciendo en la copa, desarrollando notas de fruta de hueso, ciruela, nectarina, piel de cítricos y especias dulces.

OLFACtORY PHASE

Elegant and complex aroma that grows in the glass, developing notes of stone fruit, plum, nectarine, citrus skin and sweet spices.

FASE GUSTATIVA

En boca amplio, equilibrado, perfil frutal, acidez moderada, persistente con muy buen cuerpo y tacto sedoso.

TASTER PHASE

On the palate, broad, balanced, fruit profile, moderate acidity, persistent with very good body and a silky touch.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

LA REINA DEL RIBEIRO

Este ensamblaje de Treixadura procedente de los 4 valles expresa mejor que ninguno las bondades de la variedad y el territorio.

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

Temperatura de servicio - 8-10°C.

WINE MAKER COMMENTS

THE QUEEN OF RIBEIRO

This blend of Treixadura from the 4 valleys expresses better than any other the virtues of the variety and the territory.

This wine harmonizes with every type of fish and shellfish and it even shows good pairing with white meats.

*Service temperature - 8-10°C

LOGÍSTICA

Logística de la caja: 6x75 cl
Tipo de palet: Europalet
Número de filas: 5
Cajas por fila: 21
Cajas por palet: 105 cajas

LOGISTIC INFO

Logistics of the box: 6x75 cl
Pallet type: Europalet
Number of rows: 5
Boxes per row: 21
Boxes per pallet: 105 boxes



VIÑA COSTEIRA

+34 988 477 210 · www.costeira.es

