



Amadeus

Treixadura

Amadeus

Treixadura



D.O. Ribeiro



Variedades

Treixadura.

Grado

12,5 %

Ubicación

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

Elaboración del vino

Vendimia manual en cajas de 18 kg, fermentación tradicional en depósito de acero inoxidable entre 16 y 18°C, prolongada de crianza sobre lías finas y posterior maduración en frío antes de su embotellado.

Víñedo

Orientación de las viñas SO - Altitud 200-325 m - Plantación en espaldera, conducción en guyot, bancales y laderas de suave pendiente - Edad Media de las Viñas (aprox.) 20-25 años

Suelo

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

Varieties

Treixadura.

Alcohol degree

12,5 %

Location

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

Wine making

Manual harvest in boxes of 18 kg, traditional fermentation in stainless steel tank between 16 and 18°C, prolonged aging on fine lees and subsequent cold maturation before bottling.

Vineyard

South West Vine Orientation - Altitude 200 - 325 m -Trellis, in guyot, terraced plots and gently sloping hillsides - Average Age of the Vineyards (approx.) 20-25 years.

Soil

Sandy loam on granitic bedrock, with a notable presence of schists.



CATA

FASE VISUAL

Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

FASE OLFATIVA

Aroma elegante, intenso, va creciendo en copa, destacando las notas de fruta blanca, piel de cítricos y especias dulces.

FASE GUSTATIVA

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

TASTING

VISUAL PHASE

Straw yellow with greenish reflections, clean and bright.

OLFACTORY PHASE

Elegant, intense aroma, growing in the glass, highlighting the notes of white fruit, citrus peel and sweet spices.

TASTER PHASE

In the mouth it is a broad, balanced, persistent wine, with very good body and silky touch.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Amadeus Treixadura es un referente desde hace más tres décadas, demostrando las bondades de esta noble variedad cultivada en las mejores costeiras del Ribeiro.

Ideal con pescados y mariscos, también armoniza con ibéricos y carnes blancas.

Temperatura de servicio: 8°C

LOGÍSTICA

Logística de la caja: 6x75 cl
 Tipo de palet Europalet
 Numero de filas: 5
 Cajas por filas: 25
 Cajas por palet: 125 cajas

WINE MAKER COMMENTS

Amadeus Treixadura has been a benchmark for more than three decades, demonstrating the benefits of this noble variety grown in the best coastal areas of the Ribeiro.

Ideal with fish and seafood, also harmonizes with Iberian and white meats.

Serving temperature: 8°C

LOGISTIC INFO

Logistics of the box: 6x75 cl
 Pallet type: Europalet
 Number of rows: 5
 Boxes per row: 25
 Boxes per pallet: 125 boxes

