

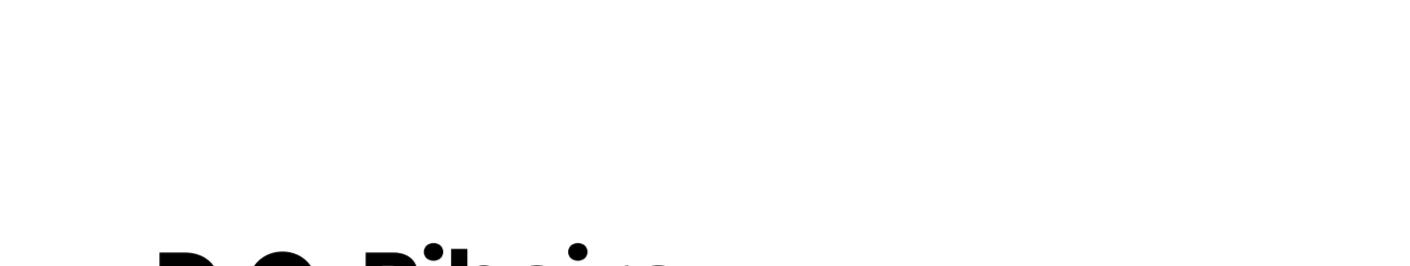


Amor de Bares

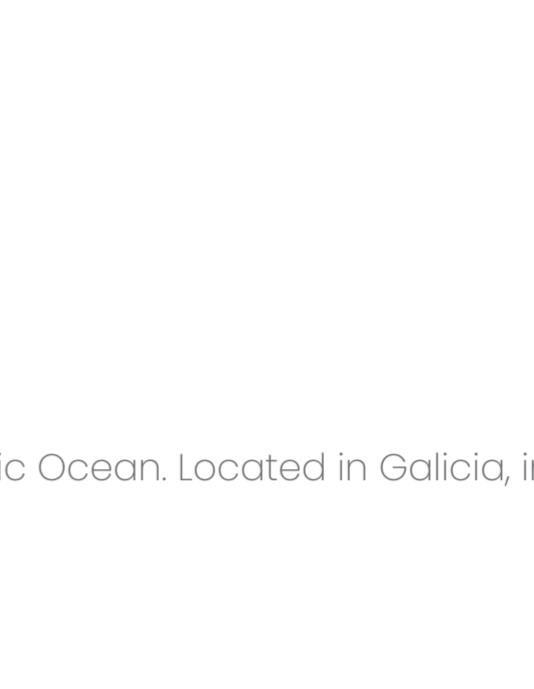
Treixadura

Amor de Bares

Treixadura



D.O. Ribeiro



Variiedades

Treixadura, Torrontés, Albariño, Godello, Loureira.

Grado

12 %.

Ubicación

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

Elaboración del vino

Fermentación tradicional a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable. Las diferentes variedades se fermentan por separado y posteriormente se mezclan para obtener un vino muy equilibrado, con matices de las diferentes uvas de las que procede.

Viñedo

ADEGA VELA · Orientación de las viñas SE · Altitud 1005 m · Plantación en espaldera, en guyot · Edad Media de las Viñas (aprox.) 30 años.

Suelo

Textura arenosa, con acidez natural, de procedencia granítica, bien aireada y con buena permeabilidad.

Varieties

Treixadura, Torrontés, Albariño, Godello, Loureira.

Alcohol degree

12 %.

Location

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

Wine making

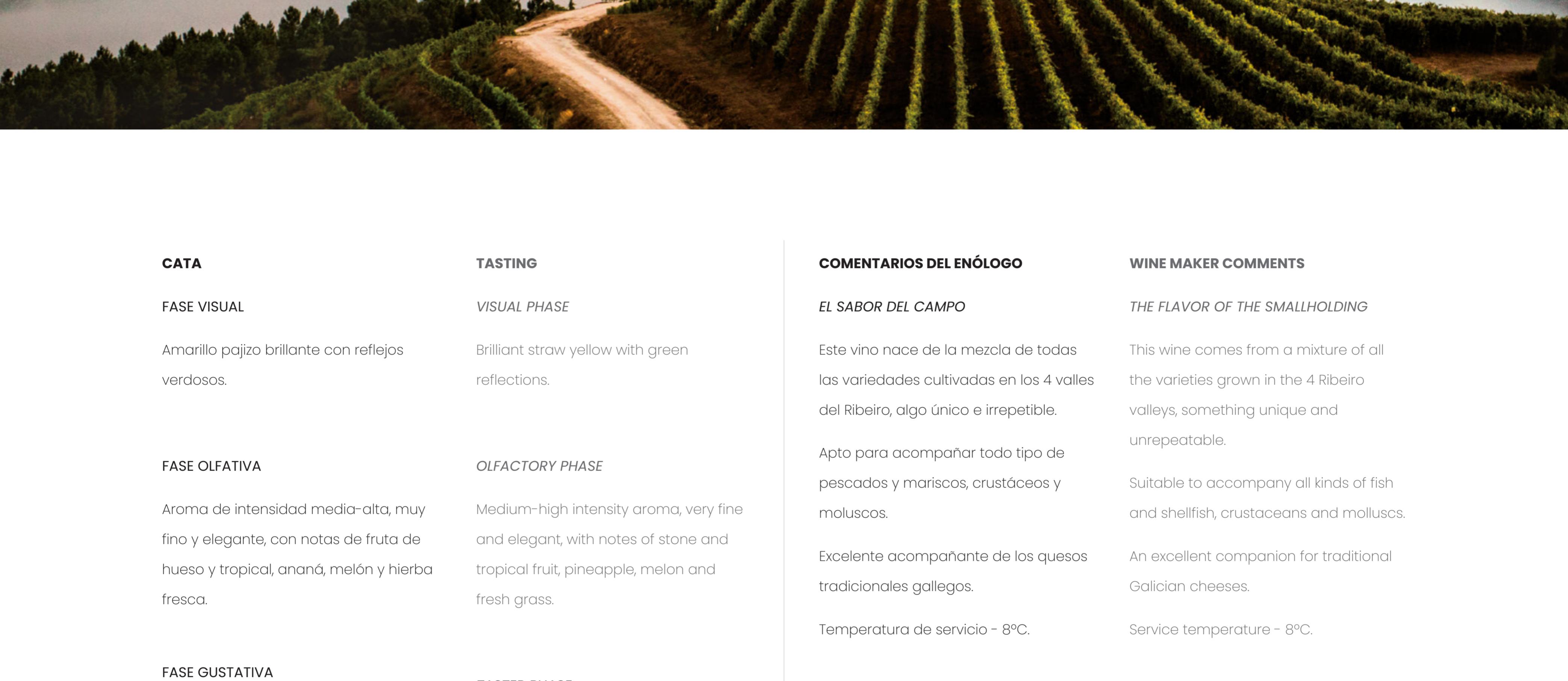
Traditional fermentation in stainless steel tanks at low temperature. The different varieties are fermented separately and subsequently blended to obtain a very balanced wine, with nuances of the different grapes from which it comes.

Vineyard

ADEGA VELA · South East · Altitude 100 m · Trellis, in guyot · Average Age of the Vineyards (approx.) 30 years.

Soil

Sandy texture, with natural acidity, of granite origin, well aerated and with good permeability.



CATA

TASTING

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

WINE MAKER COMMENTS

FASE VISUAL

VISUAL PHASE

EL SABOR DEL CAMPO

THE FLAVOR OF THE SMALLHOLDING

Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos.

Brilliant straw yellow with green reflections.

Este vino nace de la mezcla de todas las variedades cultivadas en los 4 valles del Ribeiro, algo único e irrepetible.

This wine comes from a mixture of all the varieties grown in the 4 Ribeiro valleys, something unique and unrepeatable.

FASE OLFACTIVA

OLFACtORY PHASE

Apto para acompañar todo tipo de pescados y mariscos, crustáceos y moluscos.

Suitable to accompany all kinds of fish and shellfish, crustaceans and molluscs.

Aroma de intensidad media-alta, muy fino y elegante, con notas de fruta de hueso y tropical, ananá, melón y hierba fresca.

Medium-high intensity aroma, very fine and elegant, with notes of stone and tropical fruit, pineapple, melon and fresh grass.

Excelente acompañante de los quesos tradicionales gallegos.

An excellent companion for traditional Galician cheeses.

FASE GUSTATIVA

TASTER PHASE

Temperatura de servicio - 8°C.

Service temperature - 8°C.

Muy equilibrado, sabroso y fresco en boca, formando un conjunto armonioso y agradable, destacando los sabores afrutados con una sutil sensación dulce en el retrogusto.

Very balanced, tasty and fresh on the palate, forming a harmonious and pleasant whole, highlighting the fruity flavors with a subtle sweet sensation in the aftertaste.

Temperatura de servicio - 8°C.

LOGÍSTICA

Logística de la caja: 6 x 75 cl
Tipo de palet: Europallet
Número de filas: 5
Cajas por filas: 25
Cajas por palet: 125 cajas

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

