VIÑA COSTEIRA



Pazo

Blend variedades tintas

Pazo

Blend of red grape varieties





D.O. Ribeiro

Variedades

Garnacha tintorera - Mencía - Caíño - Brancellao - Sousón - Ferrón

Grado alcohólico

11%

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

Vendimia manual en cajas de 18 kg, fermentación tradicional en depósito de acero inoxidable a 24-28ºC, fermentación maloláctica y afinado natural con los fríos del invierno.

Viñedo

Viñedos seleccionados del valle del Miño, Avia y Arnoia.

Suelo

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

Varieties

Garnacha tintorera - Mencía - Caíño - Brancellao - Sousón - Ferrón

Alcohol degree

11%

Location

Northwestern Spain, 50 km from the Atlantic Ocean. Located in Galicia, in the Ribeiro D.O., Val do Avia subregion.

Wine making

Hand-harvested into 18-kg crates, traditionally fermented in stainless steel tanks at 24–28ºC, followed by malolactic fermentation and natural aging during the winter months.

Vineyard

Selected vineyards in the Miño, Avia, and Arnoia valleys.

Soil

A sandy texture of granitic origin with some schist. Poor soils with low water-holding capacity, good aeration, and natural acidity.



CATA

FASE VISUAL

Color rojo guinda con ribete violáceo. Intensidad media-alta.

FASE OLFATIVA

Aroma a frutos rojos, con notas especiadas y balsámicas.

FASE GUSTATIVA

En boca es equilibrado, de paso fácil, cuerpo medio y postgusto largo.

TASTING

VISUAL PHASE

Cherry red color with a violet rim. Medium-high intensity.

OLFACTORY PHASE

Aromas of red berries, with spicy and balsamic notes.

TASTER PHASE

On the palate, it is well-balanced, easy to drink, medium-bodied, and has a long finish.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Tinto ideal para acompañar la gastronomía tradicional gallega, desde el pulpo hasta el cocido, pasando por la empanada y todo tipo de carnes rojas.

Temperatura de servicio - 16-18ºC.

WINE MAKER COMMENTS

An ideal red wine to pair with traditional Galician cuisine, from octopus to cocido, including empanadas and all kinds of red meats.

*Service temperature - 16-18ºC

VIÑA COSTEIRA
BODEGA
+34 988 477 210 · www.costeira.es