



Sin Palabras, 93 puntos en la Guía de Bob Campbell de Nueva Zelanda

- *El albariño Sin Palabras salió al mercado por primera vez en el año 2007*
- *Corresponde a la añada 2012 y es la primera vez que es incluido en esta Guía entre los mejores blancos del mundo sin crianza*

Santiago, 5 de febrero de 2015. La bodega Castrobrey más respaldos internacionales, en este caso procedente de Nueva Zelanda. El albariño Sin Palabras 2012 ha sido incluido dentro del selecto grupo que sobrepasan los 90-94, con 93/100 como vino excelente, dentro de la Guía que edita Bob Campbell, prestigioso crítico vinícola de Nueva Zelanda y actualmente Master of Wine.

La marca, en su afán de innovación constante, en el año 2007 y ya con 8 años de vida, sacó al mercado el proyecto “del abuelo” y fundador de la bodega, José Castro Brey: hacer un vino de las cepas más viejas de las fincas de Fornotilleiro en Camanzo- Vila de Cruces (Pontevedra), muchas de ellas cercanas a los 50 años. Así nació el albariño Sin Palabras.

Este reconocimiento internacional marca un hito clave en la evolución del vino. Campbell es escritor de libros y revistas gastronómicas, entre ellas la Decanter, y tiene el título de columnista del año por la Magazine Publishers Association Awards en los años 2006 y 2008. Lleva 21 años siendo presidente de los jueces de la NZ Wine Society Royal Easter Wine Show y fue fundador secretario de la Hawkes Bay Vintners y presidente de los Enólogos de West Auckland y actualmente presidente de la Sección de NZ de los Decanter World Wine Awards con sede en Londres.

Adegas Castrobrey, D.O. Rías Baixas (Subzona del Ulla)

Bodega familiar fundada por José Castro Brey e Isabel Pereiro Becerra en 1983, hoy con tradición de tres generaciones, es una de las más interiores de Galicia, dentro de la D.O. Rías Baixas. Combina la producción artesanal dentro del viñedo con las técnicas más avanzadas de criomaceración y de fermentación controlada en acero inoxidable

La bodega está situada en la subzona del Ulla, en Camanzo (Vila de Cruces) a unos 20 km de Santiago de Compostela, en un valle térmico, donde se realiza la auténtica viticultura del granito. Se abastece de viñedos propios en sistema de conducción en emparrado, con 12 hectáreas de uva albariña, treixadura, godello y torrontes, caíño tinto y mencía, y cuyo suelo está compuesto por arcilla, cuarzo y hierro, con una base granítica y cuyo clima tiene clara influencia atlántica (temperatura media de 17º, pluviometría de 1200mm/m2 y unas 2300 horas de sol) lo que marca la personalidad de sus vinos.

Más información

Ramón Blanco

ramon.blanco@castrobrey.com

606 082 330