



www.castrobrey.com

Adegas Castrobrey, una bodega diferente dentro de la D.O. Rias Baixas.

El albariño **SEÑORIO DE CRUCES**, es de **Adegas Castrobrey (D.O.Rias Baixas- Subzona del Ulla)** bodega familiar, hoy con tradición de tres generaciones, fundada en 1983 y situada en Camanzo (Vila de Cruces) a unos 20km de Santiago de Compostela en la zona interior de Galicia.

Las 12ha de viñedo están situadas en un "**valle térmico**", a la **ribera del río Ulla**, los suelos son fundamentalmente derivados de **substratos graníticos** y con un **suave clima atlántico**; y se encuentra a unos **100m. por encima del nivel del mar**, aunque situado en **zona de montaña**. Se trata de la **auténtica "viticultura del granito"**, donde las condiciones para la viña de uva albariño, tanto edafológicas, como climatológicas, son inmejorables.

Se realiza un **minucioso cuidado de las cepas**, mediante métodos tradicionales (poda, atado natural mediante bimbio,etc) y también una **reducción de la producción de las hectáreas** .

La **vendimia se realiza manual y pormenorizada** de las fincas, de poca profundidad y base granítica, realizando una **selección previa al despallado**.

La **filosofía de la bodega** es una clara apuesta por la **calidad**, basada en la combinación de la **producción artesanal y Las técnicas más avanzadas** de criomaceración y de fermentación controlada en acero inoxidable, y fundamentalmente en un gran **equipo humano**:

Desde las **viñas**, donde la **abuela Isabel Becerra**, con Manuel y Manolo, cuidan y miman cada día nuestras cepas; **Moncho y Jose** en la **Bodega** cuidando cada detalle de la vinificación con el asesoramiento de **nuestro enólogo Marcos Lojo**, como del resultado final que sale al mercado, todo ello supervisado por la **gerente Lourdes Castro**, y acompañados en la andadura final de nuestros vinos desde su salida de la bodega, **por Ramón Blanco, el director comercial, y Ana amosa, responsable del mercado exterior**, como **Maite coordinadora de nuestras oficinas**; todo supone un importante trabajo, en la que cada parte aporta su granito de arena a este proyecto ya de más de 25años.

En el albariño **Señorio de Cruces**, se ha buscado el **ensamblar uva de la zona de Cambados** (cerca del mar) y **uva de la subzona del ulla** (zona de montaña).

El resultado son **vinos**, con una cierta acidez, y con una nariz muy afrutada, **quizas es el que más se acerca al prototipo de un vino D.O.Rias Baixas**.



El albariño SEÑORIO DE CRUCES, también ha sido reconocido en los medios especializados del sector, tanto a nivel nacional como internacional:

Medalla de bronce en el concurso internacional PREMIOS ZARCILLO 2003.



Medalla de ORO en el concurso internacional PREMIOS RADIO TURISMO NACIONAL 2003.
(incorporación en la publicación los 1000 mejores vinos españoles)



El prestigioso boletín THE WINE ADVOCATE 2007 DE ROBERT PARKER, Incluye el albariño SEÑORIO DE CRUCES. 86 puntos (Vino muy bueno según su código de puntuaciones).



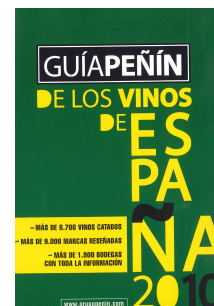
Asociación Galega de Catadores, le ha otorgado la Excelencia 2009: 92puntos



Asociación Galega de Catadores

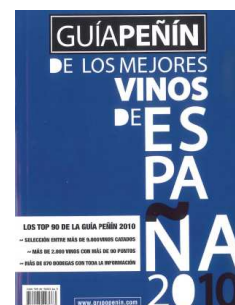
GUIA PEÑIN 2010:

90 puntos.(vino excelente según sus baremos)

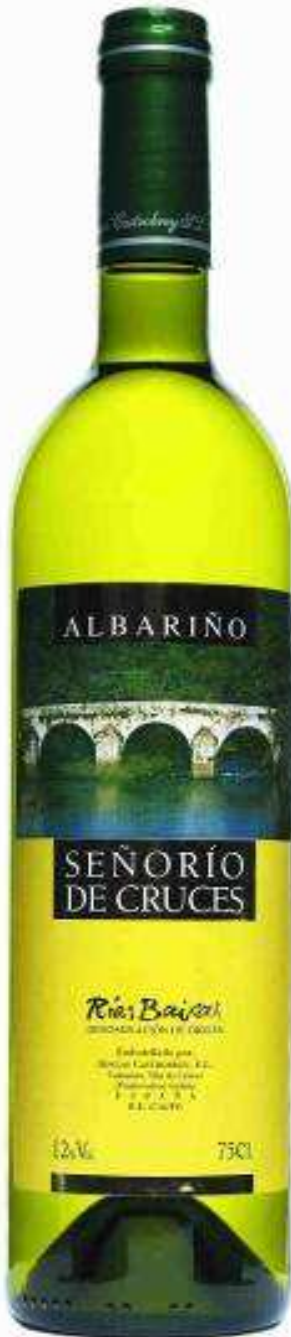


GUIA PEÑIN TOP 90 DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA 2010:

90 puntos.(vino excelente según sus baremos)



SEÑORIO DE CRUCES



Tipo de vino: Blanco monovarietal

Denominación de Origen: Rías Baixas

Comunidad Autónoma: Galicia

Bodega: ADEGAS CASTROBREY, S.L., Camanzo s/n, 36587 Vila de Cruces, Pontevedra, España

Contacto: Tel: +34-986-583643. Fax: +34-986-583722.

<http://www.castrobrey.com>

Variedad de uva: 100% Albariño

Graduación: 12.5 % Vol.

Tipo de botella: Bordalesa Prestige 75cl y 37.5cl

Caja de Vino (12 bot.): Dimensiones: 0.22 x 0.24 x 0.34m. Peso: 16 Kg

Pallets (56 cajas): Dimensiones: 1.00 x 1.20 x 1.50m. Peso: 910 Kg.

Producción: 40.000 botellas

Viñedos propios: 12 has.

Temperatura de consumo recomendada: 10-11 °C.

ELABORACION

Este vino está elaborado a partir de una cuidada selección de uva albariña de nuestra D.O. Rias Baixas. Se hace un ensamblaje con uva de viticultores de Cambados (zona de mar), y de la subzona del ulla (zona de montaña). Con el fin de obtener la mayor cantidad de precursores aromáticos, se realizó una maceración a bajas temperaturas de la uva despalillada y una lenta fermentación controlada. Todo ello, junto con el buen hacer de nuestros bodegueros, hacen que este vino sea capaz de entusiasmar a los paladares más exigentes.

CATA

Vista: Color Amarillo pálido; con notas verdosas, limpio y brillante.

Olfato: Aroma muy intenso a fruta blanca y cítrica, con recuerdos minerales y florales, pero fino y elegante.

Gusto: Vino amplio, sabroso en boca; con acidez bien integrada en su conjunto y fragante.