



www.castrobrey.com

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

El albariño **SIN PALABRAS**, 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, sin portainjertos 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 25 años.

En el proceso final, se ha hecho un **embotellado tardío de la cosecha 2008**, reservándolo en cubas de acero inoxidable; consiguiendo con este proceso que se pueda disfrutar más con el paso del tiempo, y se puedan sacar así todos los matices de esta noble casta.

El resultado son **vinos con su propia personalidad**, con una acidez muy equilibrada, y con una untuosidad en el paladar que los hacen **diferentes al prototipo de un vino D.O.Rias Baixas**.



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

LA REVISTA VINOS DE ESPAÑA EN SU ESPECIAL VERANO otorgó MEDALLA DE BRONCE.



LA REVISTA VIRTUAL ELMUNDOVINO.COM

en su especial verano otorgó al señorío de regas la condición de vino destacado con una puntuación de 14 sobre 20 dentro de los rias baixas.

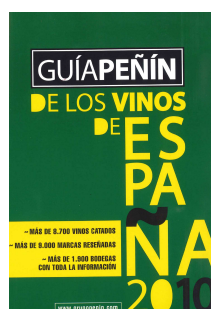


LA PRESTIGIOSA REVISTA VINOS Y RESTAURANTES EN SU Nº69 seleccionó a nuestro vino señorío de regas (uva albariña, treixadura, godello y torrontes), como uno de los varietales representativos de la d.o.rias baixas.



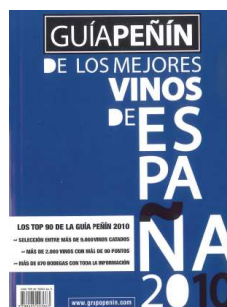
GUIA PEÑIN 2010:

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)



SEÑORÍO DA REGAS



Tipo de vino: Blanco Plurivarietal

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: Albariño, Treixadura, Godello y Torrontés.

Graduación: 12.5 % Vol.

Tipo de botella: Bordalesa Prestige

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.

Capacidad de la bodega: 238.000 litros

Viñedos propios: 10 has.

Temperatura de consume recomendada: 10-11 °C.

ELABORACION

Este vino está elaborado a partir de variedades autorizadas por la D.O. Rías Baixas.

Mediante la criomaceración de la uva despalillada y la fermentación a bajas temperaturas se intenta extraer la mayor cantidad de aromas y sabores de estas nobles castas.

El perfecto ensamblaje de estas uvas autóctonas hacen que sea un vino distinto, lleno de matices que le sorprenderán.

CATA

Vista: Color Amarillo paja, brillante y vivo, con notas verdosas.

Olfato: Finos aromas de fruta blanca, con recuerdos minerales y florales.

Gusto: Su estructura en boca es elegante, sabroso, fresco, persistente y equilibrado.