



[www.castrobrey.com](http://www.castrobrey.com)



---

<b>Tipo de vino</b>	Blanco plurivarietal con crianza
<b>D. O.</b>	Rias Baixas (Subzona del Ulla)
<b>Zona</b>	Camanzo. Vila de Cruces. Pontevedra. Galicia. España
<b>Variedad</b>	70% y 30% albariño (cepas de 10 años) y treixadura, godello (cepas de 50 años)
<b>Viñedo</b>	7 ha en Fornotilleiro / orientación Sureste/ Suelos (franco arcilloso de roca granítica, ricos en hierro y cuarzo).
<b>Añada 2014</b>	Primavera lluviosa y templada. Verano lluvioso y frío. Maduración tardía. Fin de vendimia 15 octubre.
<b>Graduación</b>	12,5%vol.
<b>Tiempo crianza</b>	Treixadura y godello están 2 meses con sus lías con un batonage de 1 vez a la semana/ albariño, treixadura y godello, 12 meses en cuba de acero inoxidable.
<b>Tipo de botella</b>	Rhin Autor 75cl
<b>Elaboración</b>	Selección manual de racimos en vendimia. Despalillado. Criomaceración (8h a 8°C). Prensado 2 atm. Fermentación controlada en acero inox con crianza sobre lías por separado la treixadura y el godello del albariño.
<b>Producción</b>	10.666 botellas

---

**Color** Amarillo pajizo, limpio, brillante e intenso con toques verdosos.

**Aroma** Aroma a frutas blancas, hierbas de tocador y fondo mineral.

**Boca** Fresco, fructoso, untuoso, buen paso en boca, largo y persistente, con toques cítricos. Equilibrado y con la acidez bien integrada.

“ Existen diferentes formas de escribir la misma historia,  
la nuestra te dejará SiNPalaBRAS ”

.....  
AdegAs CAstRo BRey