



Adegas Castrobrey lanza al mercado Nice yo meet you edición Donosti

- *Donosti es la tercera incorporación de la colección Nice to meet you*

Santiago, 27 de enero 2015. Adegas Castrobrey en su afán de sacar al mercado anualmente selecciones especiales Nice to meet you, lanza este año la edición Donosti añada 2014. Un vino de colección que rinde homenaje a la ciudad vasca, y destaca por su especial color azul turquesa y por la referencia al Kursall del arquitecto Rafael Moneo y la escultura de Chillida, siendo Donosti este año 2016 ciudad de la cultura europea.

Nice to meet you Donosti se convierte en la tercera añada de la colección de botellas dedicadas a Sevilla en amarillo (añada 2012), Girona en color coral (añada 2013) y por último San Sebastián, para continuar su referencia anual a ciudades del mundo con las que la bodega y sus dueños tienen un vínculo especial.

Está formado por el ensamblaje de tres variedades de uva: treixadura y godello de cepas de 50 años y albariño de cepas de 10 años de sus fincas en Camanzo- Vila de Cruces dentro de la D.O. Rías Baixas. Vinificadas por separado, dejan la treixadura y godello sobre sus lías durante dos meses. A continuación mezclan las tres variedades para que reposen durante un año en acero inoxidable. Ensamblaje y crianza en depósito durante diez meses, y crianza en botella durante tres. El resultado es un vino amarillo pajizo con aromas frutales. Un vino fresco muy equilibrado con una acidez bien integrada que le confiere persistencia y muy buena evolución en botella.

Esta edición mezcla en su diseño referencias a la tradición y a la modernidad fruto de varias generaciones. Con una botella que no pasa desapercibida las nuevas generaciones de la bodega se encargan de hacer un restyling de marca homenajeando a los abuelos de la familia, fundadores de la bodega familiar.

Adegas Castrobrey

Bodega familiar fundada por José Castro Brey e Isabel Pereiro Becerra en 1983, hoy con tradición de tres generaciones. Combinación de producción artesanal y 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. Es un valle térmico, donde se realiza la auténtica viticultura del granito. Se abastecen de viñedos propios en sistema de conducción en emparrado, con 12 hectáreas de uva albariño, treixadura, godello y torrantes, caíño tinto y mencia.

Más información

Ramón Blanco
ramon.blanco@castrobrey.com
606 082 330