



## Los aguardientes y licores BOCABAJO Castrobrey obtienen Gran Oro y Oro respectivamente en la Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2016

- Los aguardientes y licores BOCABAJO Castrobrey salieron al mercado por primera vez en el año 2010 y se presentaron en el Fórum Gastronómico Santiago 2010, donde obtuvieron el premio a mejor diseño y al mejor producto
- Es la segunda vez consecutiva que es incluido en esta Guía de Galicia de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia, manteniendo los galardones

Santiago, 2 de marzo de 2016. La bodega Castrobrey obtiene más premios, en este caso a través de una **Guía de vinos, destilados y bodegas de Galicia 2016** en su IV edición. **El BOCABAJO Castrobrey licor de hierbas ha sido galardonado con la máxima calificación de Gran Oro, y los BOCABAJO Castrobrey de orujo y licor café han obtenido Oro.**

**Esta publicación, dirigida por Luis Paadín** - socio fundador de Gallaecia. Vocal de AEPEV, miembro de la FIJEV, catador de varios paneles de calificación y de concursos internacionales, master de viticultura y enología por la Universidad de Vigo y campeón nacional del Concurso Europeo de embajadores de la Champagne- obtuvo en 2013 **uno de los premios más prestigiosos a nivel mundial, el Gourmand Wine Books Awards 2013, y también premio al Mejor Libro de Vino y Turismo de España y uno de los cinco mejores del mundo.**

Adegas Castrobrey, en su afán de innovación constante, en el año 2010 y ya con 6 años de vida, sacó al mercado el proyecto “en honor a todos los viejos aguardenteiros de la zona del Ulla”. Un destilado especial del bagazo de las cepas más viejas del albariño Sin Palabras, de las fincas de Fornotilleiro en Camanzo- Vila de Cruces (Pontevedra), muchas de ellas cercanas a los 50 años.

Este reconocimiento marca un hito clave y un buen impulso para la bodega Cruceña, ya que en la Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2016, aparecen casi 500 bodegas y unas 1500 referencias diferentes, convirtiéndose por tanto es una de las publicaciones más completas del panorama vitivinícola gallego. Además cuenta con una particularidad importante, que es la única sin publicidad y donde se editan 2000 ejemplares y más de 230 personas la han mecenazgo.



### **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 bodegas 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 albariño, treixadura, godello y torrontes, caíño tinto y mencia, 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.

Del bagazo de las uvas de las cepas más viejas de Fornotilleiro se destila en los alambiques de cobre tradicionales, desechando las cabezas y las colas, y solo aprovechando partes de los corazones para nuestros aguardientes BOCABAJO Castrobrey acogidos a la denominación específica de Orujo de Galicia.

#### **Más información**

Ramón Blanco

[ramon.blanco@castrobrey.com](mailto:ramon.blanco@castrobrey.com)

606 082 330