



El albariño Sin Palabras 2014, 93 puntos en la Guía de Vinos Gourmets 2016

Es la primera vez que Sin Palabras se incluye en esta Guía con 93 puntos, entre los mejores blancos de España, y uno de los mejores de la D.O. Rías Baixas de la añada 2014

Santiago, 7 de abril de 2016. La bodega Castrobrey obtiene más reconocimientos, en este caso a través de la **Guía Gourmets de los Mejores Vinos Españoles 2016** en su 31 edición. **Sin Palabras 2014 ha alcanzado una puntuación de 93 sobre 100**, nota que corresponde con la categoría de vino excelente, entrando así en el **listado de las mejores elaboraciones de la D.O. Rías Baixas**. Una gran posición teniendo en cuenta que se analizan 1.500 bodegas (4.440 vinos) de todo el territorio español.

El comité de cata de la publicación está formado por 23 enólogos, bodegueros, periodistas especializados y sumilleres, cuya calificación es independiente e individual y procede de catas a ciegas. Para el resultado se han celebrado 222 sesiones, y en ellas se han comentado y calificado 1.514 vinos.

El Grupo Gourmets se creó en 1976 y desde el momento de su fundación ha estado siempre involucrado en la formación de la España vinícola y gastronómica, tan reconocida en nuestros días. Con esa experiencia, más de un lustro después de 1983, fecha en la que se lanzaba la Guía de Vinos Gourmets, ya se tenía la convicción que la manera más adecuada para realizar un análisis y valoración de forma ecuánime y objetiva era adoptando el sistema de catas a ciegas, metodología única de trabajo en una publicación de estas características.

Adegas Castrobrey, en su afán de innovación constante, en el año 2007 y ya con 8 años de vida, sacó al mercado el proyecto “del abuelo” y fundador de la bodega, José Castro Brey: hacer un vino de las cepas más viejas de las fincas de Fornotilleiro en Camanzo- Vila de Cruces (Pontevedra), muchas de ellas cercanas a los 50 años. Así nació el **albariño Sin Palabras**.

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

606 082 330

