



Sin Palabras 2014, vino excelente con 94/100 puntos para la Guía Repsol

- *El albariño Sin Palabras salió al mercado por primera vez en el año 2007*
- *Corresponde a la añada 2014 y es incluido en esta Guía con 94/100 entre los mejores blancos de España el sin crianza, y uno de los mejores de la D.O. Rías Baixas de la añada 2014*

Santiago, 21 de octubre ctubre de 2016. La bodega Castrobrey obtiene más reconocimientos, en este caso a través de una **GuíaRepsol.com**, en su selección anual de los **mejores vinos españoles de 2016**. El **Sin Palabras 2014** ha alcanzado una puntuación de **94/100** (considerado vino excelente) y **Nice To Meet You Castrobrey Girona 2013 90/100** (considerado vino muy bueno).

La **Guiarepsol.com de los vinos de España**, es una de las publicaciones más reconocidas dentro del sector y con más solera, con una **selección de más de 1.500 vinos de entre los mejores de España y más de 700 bodegas**. Organizada por vinos valorados y clasificados por Comunidad Autónoma, tipo de uva y tipo de vino, solo se tienen en cuenta las referencias los vinos que superan la puntuación de 88 puntos.

La puntuación de Sin Palabras 2014 en la decimoquinta edición de esta guía es la mayor que recibe la bodega pontevedresa desde que entró en sus rankings en 2009, con 90 puntos.

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**.

En el año 2012 salió al mercado la primera añada de Nice to Meet You Castrobrey, homenaje a la “abuela” Isabel Pereiro Becerra, y una mezcla de las tres generaciones, donde se ensamblan las tres variedades, treixadura y godello de cepas de 50 años, con albariño de cepas de 10 años, y donde con un diseño innovador, cada año se dedica a una ciudad del mundo y donde varía el diseño y color de la botella (añada 2012 fue Sevilla, 2013 fue Girona y 2014 fue Donosti, actual añada en el mercado).

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

Sus instalaciones están situadas dentro de la D.O.Rías Baixas en la localidad de Camanzo, en la ribera del río Ulla. Es un lugar mágico en un entorno y un paisaje singular, donde hay una extensión de 7 ha de viñedo (con diferentes variedades blancas como albariño, treixadura, godello y tintas como mencía, caíño tinto, brancesllao y sousón) con edades que oscilan de los 10 años a los 60 años. Los viñedos se

encuentran dentro de los antiguos límites del convento de San Salvador de Camanzo, zona en la que predominan suelos compuestos por arcilla, cuarzo y hierro, con una base granítica y un clima con clara influencia atlántica (temperatura media de 17º, pluviometría de 1200mm/m2 y unas 2300 horas de sol).

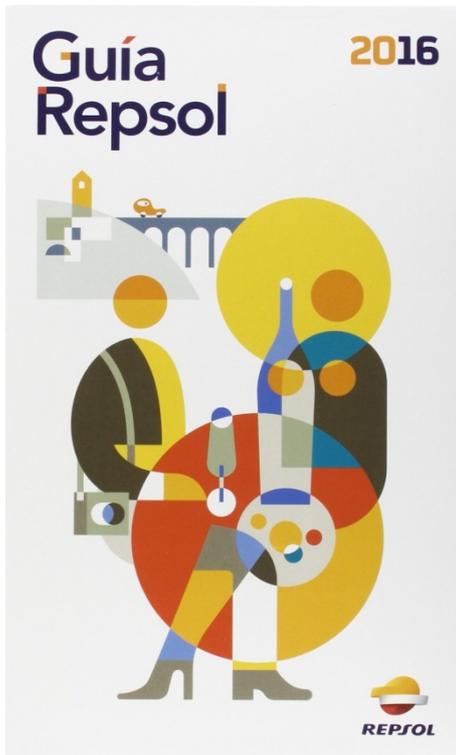
Más información

Ramón Blanco

ramon.blanco@castrobrey.com

606 082 330

El albariño SINPALABRAS 2014 obtienen 94/100 y NICE TO MEET YOU CASTROBREY GIRONA 2013 90/100, en la Prestigiosa Guía de vinos REPSOL.COM (los mejores de España) 2016



Inicio | Gastronomía | Vinos | Sin Palabras Castro Valdes

Sin Palabras Castro Valdes

2014

Bodegas Castrobrey | Rias Baixas

94
Puntos

A la vista
Amarillo pálido reflejos verdosos.

En nariz
Tonos de fruta blanca (pera, manzana), floral y muy intenso.

En boca
Entrada en boca sabrosa, jugosa con buena acidez y buena persistencia.

Información
Precio Orientativo: 14 €

Ficha técnica

Tipo vino: Blancos Secos Naturales	Tipo de Tapón: Corko natural
Tipo de uva: Albariño 100%	Tª de Servicio: 7-9º
Consumo preferente: 2018	Armonía: Aperitivos, Moluscos y crustáceos

Inicio | Gastronomía | Vinos | Nice To Meet You

Nice To Meet You

2013

Bodegas Castrobrey | Rias Baixas

90
Puntos

A la vista
Amarillo reflejos verdosos.

En nariz
Tonos de fruta blanca, hierbas recién cortadas, intenso.

En boca
Boca franca, intensa, con buen recorrido y persistencia final.

Información
Precio Orientativo: 16 €

Ficha técnica

Tipo vino: Blancos Secos Naturales	Tipo de Tapón: Corko natural
Tª de Servicio: 7-9º	Consumo preferente: 2018
Armonía: Aperitivos, Moluscos y crustáceos, Pasta	