



Edición Especial SINPALABRAS 2010 ha sido seleccionado para la REVISTA EL GUSTO GALLEGO Nº4 para maridar con la propuesta de FERNANDO AGRASAR (AS GARZAS)

- *El albariño Edición Especial Sin Palabras 2010 salió al mercado en el año 2016*
- *Esta edición especial corresponde a la añada 2010, del que solo se han hecho 4.000 botellas y ha sido seleccionado para maridar con la propuesta de Fernando Agrasar del restaurante AS GARZAS en Malpica- Coruña con una estrella Michelin.*

Santiago de Compostela, 8 de mayo 2017. Adegas Castrobrey obtiene otro reconocimiento, en este caso a través de la **EL Nº4 DE LA REVISTA “EL GUSTO GALLEGO”** donde a través de los prestigiosos sumilleres LUIS Y ALEJANDRO PAADÍN ha sido seleccionado el **SINPALABRAS EDICIÓN ESPECIAL 2010 para utilizarlo como maridaje con uno de los platos de Fernando Agrasar del restaurante AS GARZAS con una estrella Michelin.**

Esta revista gastronómica y de viajes, “el gusto gallego” editada por Luis Carré, nace para promocionar los productos gastronómicos gallegos de calidad. En este número 4 el producto estrella es la VIEIRA. La principal línea editorial de esta publicación es dar a conocer las zonas donde se pueden encontrar, haciendo sugerencias de donde están las mejores, y desde ahí seguir todo el proceso hasta llegar a la mejor forma de cocinarlos.

Muestra la mejor cocina gallega de vanguardia y reinterpretada por un elenco de algunos de los mejores cocineros de Galicia y donde diferentes sumilleres entre ellos LUIS Y ALEJANDRO PAADÍN maridan a la perfección esos platos con los mejores vinos de nuestra región.

Por tanto gran noticia para esta pequeña bodega cruceña este reconocimiento ya que pone en valor el esfuerzo de dejar cinco años “descansando” a este vino con sus lías finas en cubas de acero inoxidable y más de un año en botella; todo ello hace que haya merecido la pena la espera.

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 (subzona del Ulla) en la localidad de Camanzo.

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, auténtica “viticultura monacal”, 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).

Luis y Alejandro Paa dín

Luis Paa dín
 Licenciado en Ciencias Exactas y Matemáticas por la Universidad de Santiago de Compostela, Director de la Torre de Viento, Bodega y Bodega de Galicia. Director del Círculo de la Ulla y Bodega de Galicia. Autor del libro "Las Bodegas de Galicia - Un Viaje por la Ulla". Miembro de la "Asociación de Bodegas de Galicia".
Alejandro Paa dín
 Licenciado en Ciencias Exactas y Matemáticas por la Universidad de Santiago de Compostela, Director de la Torre de Viento, Bodega y Bodega de Galicia. Director del Círculo de la Ulla y Bodega de Galicia. Autor del libro "Las Bodegas de Galicia - Un Viaje por la Ulla". Miembro de la "Asociación de Bodegas de Galicia".



Gusto



Sin Palabras Edición Especial 2010

02 Vicira marinada, consomé de nécoras y guisantes de lágrima. **Fernando Agrasar**

Un Rías Baixas maduro, donde el marinado y la concentración del consomé necesitan notas de frescura del varietal y del origen, pero con el contrapunto de la madurez.

Material protegido por de gusto 22

Más información
 Ramón Blanco
www.castrobrey.com
ramon.blanco@castrobrey.com
 606 082 330