



[www.castrobrey.com](http://www.castrobrey.com)



---

<b>Tipo de vino</b>	Blanco monovarietal
<b>D. O.</b>	Rias Baixas (Subzona del Ulla)
<b>Zona</b>	Camanzo. Vila de Cruces. Pontevedra. Galicia. España
<b>Variedad</b>	100% albariño (cepas de 50 años)
<b>Viñedo</b>	7 ha en Fornotilleiro / orientación Sureste / Suelos (franco arcilloso de roca granítica, ricos en hierro y cuarzo).
<b>Añada 2016</b>	Año marcado por las altas temperaturas y la ausencia de lluvia (Primavera lluviosa y templada. Verano Caluroso. Septiembre lluvias antes de vendimia, lo cual ayudo a la optimización de la viña).
<b>Graduación</b>	12,9 % vol.
<b>Tiempo crianza</b>	6 meses en bodega de roble francés con 4 usos.
<b>Tipo de botella</b>	Bordalesa Autor 75cl
<b>Elaboracion</b>	Selección manual de racimos en vendimia. Despalillado. Se sometió a un prensado largo y suave obteniendo un redimiento bajo de mosto. 3 meses con sus lias gruesas y permanece durante 6 meses en sus lias finas Fermentación controlada en acero inox y crianza 6 meses en bodega de roble francés de cuatro usos. El vino se embotelló el día 10 de agosto de 2017 (día flor)
<b>Producción</b>	300 botellas

---

<b>Color</b>	Limpio y brillante. Color amarillo pálido.
<b>Aroma</b>	Aroma flores blancas, fruta de hueso, y recuerdos a la delicada crianza con toques ahumados..
<b>Boca</b>	Equilibrado, buena acidez, fresca y salinidad, untuoso y final largo, con toques especiados.

“ Existen diferentes formas de escribir la misma historia,  
la nuestra te dejará SiNPalaBRAS ”

---

AdegAs CAstRo BRey