



Gran VEIGADARES

Gran Veigadares (Veiga de Ares) inicia su historia en 1999. Tan solo se han elaborado tres añadas siendo esta 2011 la cuarta en la historia.

Gran Veigadares surge como una edición limitada de 1.000 botellas basada en una selección exhaustiva de viñedos, variedades y barricas, así como el empleo de crianzas con lías que convierten a este vino en algo único.

La cosecha 2011 retoma su espíritu clásico y toma elementos de entonces, quiere transmitir el concepto de humanidad y cercanía artesanal, manual. Hablar del pasado pero soñando con el futuro.

NOTA DE CATA

Una vez seleccionadas las parcelas, se detectan las cepas con los racimos de Albariño más indicados para Gran Veigadares. La fermentación se realiza en un tino de madera de 2.500 litros en el que hará una crianza sobre sus lías de 6 meses trabajando las lías una vez por semana.

Pasado el tiempo de la crianza en el tino se trasiega a barricas de roble francés y americano de 225l. (Boutes, Seguin Moreau y Radoux) donde realiza una crianza de 6 meses trabajando las lías cada dos semanas.

Posteriormente, se trasiega a un depósito de acero inoxidable en el que reposa sobre sus lías 12 meses.

Una vez embotellado, realiza una crianza en botella de 12 meses.



NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Color amarillo paja dorado, ambarino con reflejos de oro. Limpio y brillante.

FASE OLFAТИVA

Intensidad aromática alta, vainilla, balsámicos, cacao, que recuerda su paso por barrica. Destacan las notas frutales y florales de la variedad.

FASE GUSTATIVA

Entrada en boca potente, sabroso, untuoso y con muy buen equilibrio entre las sensaciones frutales y las de la barrica. Otros de fruta, romero, ahumados, lácteos. Larga y aromática via aérea. Tanicidad marcada, acidez bien integrada y larga persistencia final.

FICHA TÉCNICA

D.O.: Rías Baixas

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDAD: 100% Albariño

TIPO DE ELABORACIÓN: Blanco seco monovarietal fermentado en barrica

GASTRONOMÍA: Mariscos, pescado blanco en salsas crudas, pescado azul al horno, embutidos ahumados, carne blanca y aves asadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 9 -12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13°C