

TERRA DO CASTELO

TREIXADURA

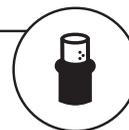
Verano, fiesta, gente... en las calles del barrio judío de Ribadavia se respira un ambiente festivo y lleno de felicidad y alegría. Unas calles engalanadas para la ocasión por las que corre un bufón de la corte alegrando a todos los visitantes. Es tiempo de fiesta en Terra do Castelo.

Un vino que nace en el corazón de Galicia, en una zona bañada por los ríos Miño, Avia y Arnoia. La uva treixadura da como resultado un magnífico vino blanco que representa la esencia de los vinos del Ribeiro, la serenidad y frescura del interior gallego.

Fundada en 2004, la bodega se abastece de uva de 40 viticultores que reúnen un total de 23 hectáreas, de las cuales se seleccionan en el entorno de Beade las mejores viñas de treixadura para la elaboración de Terra do Castelo.

Originado en la zona más antigua de viticultura y enología de Galicia y con una producción de 26.000 botellas, Terra do Castelo es el resultado de una vendimia manual. Tras un sutil estrujado de la uva y posterior fermentación, se somete a trasiegos, reposo y coupages. Un vino aromático y elegante, fundamentalmente afrutado y con delicadas notas florales.

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Limpio, brillante, de color amarillo pálido.

FASE OLFATIVA

Treixadura floral, con aromas cítricos y ligeras notas balsámicas que le aportan frescura. Destacan las notas de fruta de verano como la pera y melocotón blanco.

FASE GUSTATIVA

Paso por boca intenso, con volumen y longitud.

FICHA TÉCNICA



D.O.: Ribeiro.

TIPO DE VINO: blanco.

AÑADA: 2022.

VARIETAL: treixadura.

GRADO ALCOHÓLICO: 13% Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 - 12°C.

MARIDAJE: pescados azules, mariscos, sushi, ceviches y quesos azules y frescos.

