

albariño

SinPaLabras

2015



Tipo de vino: Blanco monovarietal (100% albariño cepas 50 años)
Denominación de Origen: Rías Baixas (Subzona del Ulla)
Comunidad Autónoma: Galicia
Bodega: ADEGAS CASTROBREY, S.L., Camanzo s/n, 36587 Vila de Cruces, Pontevedra, España
Enóloga: Cristina Mantilla
Diseñador Gráfico: María Pereiró
Contacto: Tel: +34-986-583643. Fax: +34-986-583722.
<http://www.castrobrey.com>
Variedad de uva: 100% Albariño (cepas de 50 años)
Suelo: Base de granito, y en capa superficial e intermedia arcilla, cuarzo y hierro.
Graduación: 13% Vol.
Tipo de botella: Bordalesa Autor 75 y caja de 6 botellas de cartón
Producción: 18.000 botellas
Temperatura de consumo recomendada: 10-11 °C.

Adegas Castrobrey es una bodega familiar fundada por José Castro Brey en 1983, hoy con tradición de tres generaciones. Es un ejemplo entre producción artesanal y Las técnicas más avanzadas de criomaceración y de fermentación controlada en acero inoxidable.

La bodega está situada en la subzona del Ulla, en Camanzo (Vila de Cruces) a unos 20 km de Santiago de Compostela. Es un valle térmico, donde se realiza la auténtica viticultura del granito.

Se abastecen de viñedos propios, con 12 has de uva albariña.

Ha lanzado al mercado en el año 2008 la selección especial SIN PALABRAS castro valdés, conmemorando los 25 años de vida de la bodega.

Se ha realizado el 28 de septiembre de 2015 una selectiva recogida manual durante la vendimia de las cepas viejas de la zona alta de la finca, de poca profundidad y base granítica (finca "fornotilleiro", "el ventilador", el "prado" y los "olmos").

En esta añada 2015 se ha reducido la producción de las hectáreas que se seleccionan para el albariño SIN PALABRAS, rebajándolas a 4.000 kg/ha frente a los 12.000kg/ha que permite la D.O.Rias Baixas.

Se ha hecho un embotellado tardío, reservándolo en cubas de acero inoxidable; y permitiendo así que se pueda disfrutar más con el paso del tiempo, y se puedan sacar así todos los matices de esta noble casta.

CATA

Vista: Amarillo pajizo, limpio y brillante.

Olfato: Aroma a fruta fresca, con notas a flores blancas, muy mineral y un agradable fondo hierbas de tocador.

Gusto: Sabroso, frutoso, con la acidez perfectamente ensamblada con un final fresco y equilibrado.