



FICHA DE CATA

NOMBRE: **Villa Paz**

ORIGEN: D. O. Ribeiro (Galicia-España)

TIPO: Vino Blanco

VARIETADES DE UVA:

50% Treixadura

50% Albariño

ELABORACIÓN: Vendimia manual, estrujado y despalillado, maceración a temperatura ambiente, prensado manual en prensa vertical, fermentación espontánea controlada con frío, crianza sobre lias de tres meses, filtrado y embotellado el 07 de Julio de 2015.

COMPOSICIÓN:

12,00 % Vol. de alcohol

6,8 gr. /l de Acidez total

3,27 PH

87 MG/l Sulfuroso Total (SO2 ppm TOTAL)

AÑADA: 2014

PRODUCCIÓN: 5.000 botellas

NOTAS DE CATA:

Amarillo pálido, brillante, limpio y transparente.

Intensidad aromática alta de fruta (manzana, cítricos, melocotón). Notas marcadas de hierba recién cortada (heno).

PALADAR: Ataque agradable, dulzor y textura suave, con evolución a sensación de frescura ácida, astringencia suave, largo en boca y postgusto amargoso.

Vino equilibrado y franco en su conjunto, fresco y elegante que invita a beber.

RECOMENDACIONES:

Ideal para maridar con casi todo, sobre todo productos del mar, carnes blancas, arroces, cocina japonesa, etc..

Para beber a temperatura entre 8 y 10 °C.





DATA SHEET

ORIGIN: Ribeiro (Galicia- Spain)

TYPE: Still White Wine

GRAPE VARIETY:

50% Treixadura

50% Albariño

ELABORATION: Handmade grape harvest, gentle pressing and destemmed, maceration at room temperature, manual pressing in vertical press, spontaneous fermentation controlled with cold, aging on lees for three months, filtered and bottled in July 07, 2015.

ANALITICS:

Alcohol content 12,00%

6,8 gr. /L Total Acidity

3,27 PH

87 MG/l Total Sulfurous (SO2 ppm TOTAL)

VINTAGE: 2014

PRODUCTION: 5.000 Bottles

DEFINITION:

COLOR: pale yellow, shining, clean and transparent.

AROMA: Average high aromatic intensity of fruit (apple, citrus and peach) .Notes marked of cut grass (Hay).

TASTE: Nice attack, sweetness and soft texture, with evolution acidic feeling freshness, soft astringency, long finish and bitter aftertaste.

Balanced and frank wine combination, cool and stylish invites it's tasting.

RECOMMENDATIONS:

Ideal for pairing with almost everything, especially sea products, white meat, rice, Japanese food, etc.

Drink at temperature in between 8 and 10 °C.

