



FICHA DE CATA

NOMBRE: **Villa Paz**

ORIGEN: D. O. Ribeiro (Galicia-España)
TIPO: Vino Blanco

VARIETADES DE UVA: 40% Treixadura, 30% Albariño, 20% Godello, 10% Torrontés

ELABORACIÓN: Este vino se elabora con las uvas procedentes de dos fincas alejadas entre sí y situadas en las zonas sur y norte de la comarca del Ribeiro, en los Concellos de Toén y Ribadavia. Una parte de las uvas sale de una finca de 6.000 metros, donde madura muy bien y muy rápido, para contrarrestar ese exceso de maduración le mezclamos una buena parte de Albariño de una finca más pequeña.

Vendimia manual, estrujado y despalillado, maceración a temperatura ambiente, prensado manual en prensa vertical, fermentación espontánea controlada con frío, crianza sobre lías de tres meses, las uvas de cada finca fermentan por separado y luego se mezclan al final de la elaboración, se filtra por placas y se embotella. Esta cosecha se ha embotellado entre los días 25 y 26 de mayo de 2016, día flor y parte en raíz.

COMPOSICIÓN:
12,00 % Vol. de alcohol
AÑADA: 2015
PRODUCCIÓN: 6.000 botellas

NOTAS DE CATA:

Color: Amarillo pálido, y brillante.

Aroma: En nariz se expresa muy suave pero complejo, con recuerdos de fruta madura y notas de aire marino.

Paladar: En boca se descubre todo su potencial, primero es goloso, algo dulce al final, pero con una chispeante acidez que equilibra esa mezcla y nos da un frescor en boca que nos invita a beber tragos largos. Es amplio y redondo e indica que va a tener una larga vida en botella.

Definición: 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: 40% Treixadura, 30% Albariño, 20% Godello, 10% Torrontés

ELABORATION:

This wine is made with grapes from two remote farms each other and situated in the south and north of the region of Ribeiro, in Concellos of Toén and Ribadavia areas. A portion of the grapes leaves an estate of 6,000 meters, where it matures very well and very quickly, to counter that overmature you mixed a good part of Albariño from a smaller farm.

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. Each farm grapes fermented separately and then mixed at the end of the development, filtered by plates and bottled. This vintage has been bottled between 25 and 26 May 2016, and part day flower root.

ANALITICS:

Alcohol content 12,00%

VINTAGE: 2015

PRODUCTION: 6.000 Bottles

DEFINITION:

Color: Pale yellow and bright.

Aroma: The nose is expressed very soft but complex, with hints of ripe fruit and notes of sea air.

Mouth: you discover its full potential, it is first sweet, something sweet at the end, but with a sparkling acidity that balances the mix and gives us a freshness in the mouth that invites us to drink long drinks. It is large and round and indicates that it will have a long life in the bottle.

Definition: Wine and frank balanced whole, fresh and elegant inviting to drink.

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.

