

VIÑA SOMOZA

D.O. Valdeorras

El nombre hace honor a la uva con la que se elabora este vino, brancellao, también conocida como albarello, variedad muy escasa en la comarca, compleja y difícil de cultivar dada su sensibilidad a diferentes enfermedades, razón por la cual su cultivo y posterior elaboración para vinos sea laborioso y ardua. Por tanto, considerado el "hallazgo de un antiguo tesoro".

Vino de una antigua parcela situado en los parajes altos de Rubiá, llamado O'Bidual sobre suelos aluviales, bien drenados y fundido dentro de un castaño. Altitud de 550 metros, con una exposición este-sureste.



O TESOURO 2017

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Albarello.

ELABORACIÓN

Vendimia en cajas de no más de 15 kg., tras una laboriosa selección de las uvas y procesadas en el mismo día de vendimia. Fermentación con levaduras espontáneas y temperatura controlada, maceraciones largas en frío con uva en parte despalillada y parte con racimo entero, prensado posterior y trasiego a bodega. Barricas de 400 y 500 litros de roble francés. Crianza durante 9 meses, sin batonnage.

NOTAS DE CATA

En su conjunto, O TESOURO es un vino fino, de aroma intenso y fresco en boca, heredado de la uva brancellao. Color rojo intenso, potencial aromático, donde predominan las flores blancas y frutillos rojos, así como notas vegetales frescas, como menta. En boca es ligero y fluido, fácil de beber y con gran acidez, que alarga tremendamente el vino en la boca.

MARIDAJE

Todo tipo de carnes, en especial guisos y caza.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com