



MARCA: **VAL DE NAIROA**

PROCEDENCIA: D.O. Ribeiro. Galicia. España.

VARIEDADES: Treixadura 80% - Albariño 10% - Loureira 5% - Lado 5%

ELABORACIÓN: Preselección de uva en viñedo. Vendimia manual en cajas de 15 kgs. Selección de uva en bodega. Congelación de la uva en “túnel de congelación”. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada. Estabilización estática. Filtrado suave.

ARMONÍAS: Acompañante ideal de aperitivos, ahumados, arroces, pescados, mariscos y carnes blancas.

SERVICIO: Temperatura óptima de servicio 8° - 10°.

EVOLUCIÓN: A lo largo de los primeros treinta y seis meses conservará íntegra su plenitud aromática.

PRODUCCIÓN: 5.910 botellas numeradas de 75 cl. y 350 Magnum.

“Val de Nairoa” ha sido el único vino blanco servido en la gala de los “Premios Princesa de Asturias 2015”.

PREMIOS EN CONCURSOS: (entre otros)

- Medalla de Oro “Certamen Topwine 2019”
- Medalla de Plata “Concours International de Lyon 2019”
- Medalla de Oro “Catavinum World Wine 2019”
- Medalla de Oro “Bacchus 2018”
- Medalla de Oro “Guía de Vinos y Aguardientes de Galicia”
- Medalla de Oro “III Challenge to the best Spanish Wines for Asia”
- Medalla de Oro “Concurso Internacional de Vinos CINVE” 2011
- Medalla de Oro “XXII Cata dos Viños de Galicia – Xunta de Galicia”
- Medalla de Oro “Radio Turismo a los Mejores Vinos de España”
- Medalla de Plata “International Wine Guide” 2012
- Trophee Prestige “Les Citadelles du Vin”
- Medalla de Plata “Challenge International du Vin”
- Medalla de Oro “IV Cata Rotary Club”
- Medalla de Plata “Concurso Internacional La Mujer Elige”

VALORACIONES EN GUIAS: (entre otras)

- 90 Puntos Wine Advocate (Robert Parker) - 91 Puntos y 5 estrellas Guía Peñín - 93 Puntos Guía Gourmets (Incluido en el “Cuadro de Honor de Los Mejores Vinos de España”) - 92 Puntos Guía Repsol – 87 Puntos La Guía Todovino - 8,25 Puntos Guía Lo Mejor de la Gastronomía – 93 Puntos “La Semana Vitivinícola”