

VÍA ARXÉNTEA

Viticultor y Propietario : Manuel Guerra Justo

Enólogo : Álvaro Bueno

Denominación de Origen : Monterrei (Verin-Orense)

Viñedo propio : 6 Htas de extensión

Suelos : Arcillo – arenosos de origen tectónico

Clima : Continental de tipo mediterráneo, temperatura media de 12° y pluviometría media de 683 mm/año

Producción : 50.000 botellas COSECHA 2018

MEJOR VINO BLANCO DE GALICIA EN LA CATEGORÍA DE COLLEITEIROS EN LA CATA DE LOS VINOS DE GALICIA ORGANIZADA POR LA XUNTA DE GALICIA (ACIOS 2008)

MEDALLA DE ORO EN III CONCURSO DE LOS VINOS DEL NOROESTE DE PONFERRADA 2010

DISTINCIÓN GALLAECIA 2010

MEDALLA DE ORO EN EL CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 2011

DISTINCIÓN GALLAECIA 2011

DISTINCIÓN GALLAECIA 2012

GRAN ORO EN LA GUÍA DE VINOS, DESTILADO Y BODEGAS DE GALICIA

MEDALLA DE PLATA EN EL CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS BACCHUS 2014

MEJOR VINO BLANCO DE GALICIA EN LA CATEGORÍA DE COLLEITEIROS EN LA CATA DE LOS VINOS DE GALICIA ORGANIZADA POR LA XUNTA DE GALICIA (ACIOS 2014)

PUNTUACION ROBERT PARKER AÑADA 2014 91 PUNTOS

AÑADA 2015 90 PUNTOS

Variedades : Treixadura 50%

Godello 50%

Grado Alcohólico : 13 % Vol.

Acidez Total : 5,8 gr/l en Tartárico

M.Reductoras : 2,2 Gr/l

Elaboración: MACERACIÓN de uva despalillada y sin estrujar durante 6-8 horas

A una temperatura de 8°C con nieve carbónica, prensado neumático y *trabajo de lias* en dulce durante 76 horas antes de su fermentación.

CATA :

Color amarillo pálido con reflejos verdes y alimonados.

Intensidad y calidad aromática. Aromas a frutas blancas y de pelo como manzana, melocotón y mango; notas cítricas y de membrillo, laurel y hojarasca.

Buena estructura y ligera textura grasa , envolvente y glicérico, con un punto goloso y muy bien equilibrado, buena acidez y postgusto largo y afrutado.

