

---

## NOTA DE CATA

*Amarillo pajizo con sutiles reflejos dorados, limpio y brillante. Aroma muy expresivo, con frutos de hueso y notas cítricas sobre un delicado fondo balsámico. En boca es un vino estructurado, sabroso y envolvente, con un postgusto fresco y muy largo.*

---

## TASTING NOTES

*Straw yellow color, with delicate golden glints, clean and bright. Very expressive aroma, with stone fruits and citric notes on a delicate balsamic end. On the palate it is very structured, wide and with a very long and fresh aftertaste.*

---



## SUELO

*Procedencia granítica, textura franco-arenosa con alguna zona arcillo-limosa.*

*Soil: Granitic origin, sand and gravel with some zones of clay and silts.*

## UVA

*Treixadura, Albariño y Loureira.*

*Grapes: Treixadura, Albariño and Loureira.*

## ELABORACIÓN

*Vendimia manual en cajas de 18 kilos, fermentación tradicional en depósito de acero inoxidable a 16°C, crianza sobre lías y posterior maduración en depósito.*

*Winemaking: Handpicked grapes in 18 kg. boxes, traditional fermentation in stainless steel vats at 16°C, aged on lees, then aged in vats.*

## GASTRONOMÍA

*Este vino armoniza con todo tipo de pescados, mariscos, arroces y carnes blancas.*

*Pairing: This wine pairs with all types of fish, seafood, rice and even with white meats.*

## TEMPERATURA DE SERVICIO

SUGGESTED SERVING TEMPERATURE:

8°C

## PRESENTACIÓN

PRESENTATION

*Botellas de 75 cl  
750 ml bottles*



MODUS  
VIVENDI

*Caja de 6 botellas  
Cases of 6 bottles*