

MEMORIA DE VENTURA GARNACHA, 2017



Ce vin est considéré comme un vin de village, puisque le raisin avec lequel il est élaboré est originaire de A Rua de Valdeorras. C'est un rouge puissant, avec des tanins polis et fruités, les compotes de mûres et myrtilles sont très présentes, sur un fond légèrement épicé.

VARIETES

Grenache

VITICULTURE

De vieilles vignes âgées de 50 ans à peu près, originaires de sols granitiques et en ardoise ..

VENDANGE

Vendange manuelle début octobre

FERMENTATION

Fermentation alcoolique dans des des dépôts en acier inoxydable et élevé en fût de chêne après pour la fermentation malolactique.

ELEVAGE

élevé en fût de chêne pendant un an et 4 mois de repos en bouteille..

MISE EN BOUTEILLE

Septembre 2019

PRODUCTION

1100 bouteilles.

DEGRÉ D'ALCOOL

14% vol.

ACIDITE TOTALE

5,45 gr/l

TEMPERATURE DE SERVICE

15-16°

CONSOMMATION

De 2 à 5 ans

MEMORIA DE VENTURA GODELLO, 2019



C'est le seul vin blanc élaboré dans la cave. De couleur jaune avec des reflets verts, brillants et vives. Des sensations olfactives typiques de la variété godello, telles que la pomme verte, les fruits des bois et le fenouil. Lorsqu'on le boit il dégage un goût frais, rond et une bonne longueur en bouche.

VARIETES

Godello 100%

VITICULTURE

Des plantations en espalier d'âges différents, originaires de sols argileux, granitiques et surtout d'ardoise

VENDANGE

Vendange manuelle à la mi-septembre.

FERMENTATION

80% dans des dépôts en acier inoxydable et 20% élevé en fût de chêne, acacia et châtaignier.

ELEVAGE

Garde sur de fines lies pendant 4 mois.

MISE EN BOUTEILLE

Février 2020

PRODUCTION

12.000 bouteilles

DEGRE D'ALCOOL

13.5% vol.

ACIDITE TOTALE

5,85 gr/l

TEMPERATURE DE SERVICE

10-12°

CONSOMMATION

De 1 an à 3 ans

DEZ, 2017



C'est le vin le plus léger de la cave. De couleur rouge cerise. Des sensations olfactives qui rappellent les fruits rouges, et une certaine minéralité grâce à la variété mencia. Il s'agit d'un rouge moderne, avec des tanins doux et élégants

VARIÉTÉS

Mencia et grenache

VITICULTURE

Des plantations en espalier d'âges variés, la variété mencia est originaire de sols granitiques, la variété grenache de sols en ardoise.

VENDANGE

Début octobre pour la variété mencia et la mi-octobre pour la variété grenache.

FERMENTATION

Fermentation alcoolique dans des dépôts en acier inoxydable

ELEVAGE

Son bref temps en barrique lui apporte de la rondeur.

MISE EN BOUTEILLE

Novembre 2018

PRODUCCIÓN

7000 bouteilles.

DEGRE D'ALCOOL

13,5% vol.

ACIDITE TOTALE

5,6 gr/l

TEMPERATURE DE SERVICE

14-15°

CONSOMMATION

De 2 à 4 ans

TREBÓN, 2018



Ce vin de domaine est un pari de notre cave afin de récupérer deux variétés autochtones galiciennes. Son élaboration demande de planifier la vendange au détail près, étant donné que ces variétés s'assemblent différemment chaque année. C'est un vin moderne, avec des tanins polis, fruités et élégants sur un fond légèrement épicé.

VARIETES

Brancellao y sousón

VITICULTURE

Domaine "La Cotarona". Des plantations en espalier d'âges différents. Le brancellao, de même que le sousón poussent sur des sols en ardoise de ce domaine.

VENDANGE

A la mi- octobre

FERMENTATION

Les deux variétés séparément dans des dépôts en acier inoxydable.

ELEVAGE

Élevé en fût de chêne français et américain, ce dernier en plus petite proportion. Puis, 4 mois de repos en bouteille minimum.

MISE EN BOUTEILLE

janvier 2019

PRODUCTION

2600 bouteilles.

DEGRE D'ALCOOL

14,5% vol.

ACIDITE TOTALE

5,6 gr/l

TEMPERATURE DE SERVICE

15-16°

CONSOMMATION

De 2 à 6 ans