

## MEMORIA DE VENTURA GARNACHA, 2017



Es un vino de pueblo, porque toda la uva procede de viejas cepas de garnacha tintorera ubicadas en A Rúa de Valdeorras. Son terrenos pizarrosos que requieren una viticultura laboriosa, por ser cepas en vaso y no emplear herbicidas. Durante su elaboración, el vino tiene un paso por madera de roble, pero sin perder su carácter frutal y de intensa mineralidad. Es, sin duda, un vino que no deja indiferente.

### **VARIEDADES**

100% garnacha tintorera.

### **VITICULTURA**

Vino de pueblo. Pequeñas parcelas de cepas muy viejas en el Concello de A Rúa.

### **VENDIMIA**

Vendimia manual a finales de octubre 2017

### **FERMENTACIÓN**

Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

### **CRIANZA**

Posterior crianza en barricas de roble francés durante 1 año y reposo en botella de 6 meses.

### **EMBOTELLADO**

Septiembre 2019

### **PRODUCCIÓN**

1.100 botellas.

### **GRADUACIÓN**

14% vol.

### **ACIDEZ TOTAL**

5,45 gr/l

### **TEMPERATURA DE SERVICIO**

15-16°

### **CONSUMO**

De 2 a 5 años

### **CATA**

De color rojo grana intenso y capa media-alta. Nariz compleja, donde predominan frutos rojos y negros como arándanos y moras maduras, y tostados de la madera. En boca se muestra carnoso y estructurado, goloso. Posgusto largo y gran persistencia.

## MEMORIA DE VENTURA GODELLO, 2019



Para lograr un godello personal hemos buscado las mejores viñas, en laderas muy abiertas y con buena ventilación, en las que obtenemos un equilibrio perfecto entre el grado alcohólico y la acidez. Es amplio en boca, persistente y estructurado, pero también más complejo. A pesar de ser un vino joven, alcanza su plenitud un par de años tras la vendimia.

### **VARIEDADES**

100% godello

### **VITICULTURA**

Diversas parcelas de la zona occidental de Valdeorras, en los Concellos de A Rúa y Petín.

### **VENDIMIA**

Manual, mediados de septiembre 2019

### **FERMENTACIÓN Y CRIANZA**

80% del vino fermentado en depósitos de acero inoxidable. Con crianza de 4 meses sobre sus propias lías. El 20% restante fermenta en barricas de roble de 500 litros con el mismo proceso de crianza sobre lías.

### **EMBOTELLADO**

Febrero 2020

### **PRODUCCIÓN**

12.000 botellas

### **GRADUACIÓN**

13,5% vol.

### **ACIDEZ TOTAL**

5,85 gr/l

### **TEMPERATURA DE SERVICIO**

10-12°

### **CONSUMO**

De 1 a 3 años

### **CATA**

De color amarillo verdoso, brillante. Nariz intensa y compleja, destacando frutas blancas e hinojo sobre un ligero fondo de madera. En boca se muestra amplio y estructurado, con sensaciones grasas típicas de la variedad y la crianza sobre lías. Posgusto largo y fresco.

## DEZ, 2017



Este vino es cosechado en altitud, donde las noches de verano son frescas y los terruños graníticos ayudan a conservar esa frescura aportando mineralidad y buena acidez. Para su elaboración siempre buscamos maduraciones tardías para potenciar sensaciones frutales. El resultado es un vino que recuerda a los mencia clásicos de Valdeorras.

### VARIEDADES

Mencia, Garnacha Tintorera.

### VITICULTURA

Francisco Núñez. Viñedos situados en A Rúa de Valdeorras.

### VENDIMIA

Principios de octubre para la mencia y mediados de octubre para la garnacha, 2017

### FERMENTACIÓN

Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos abiertos de acero inoxidable.

### CRIANZA

Una parte del vino se somete a crianza en barricas de roble francés y americano durante 6 meses mientras que otra permanece en depósito. Reposa en botella 4 meses antes de salir al mercado.

### EMBOTELLADO

Noviembre de 2018.

### PRODUCCIÓN

7.000 botellas.

### GRADUACIÓN

13,5% vol.

### ACIDEZ TOTAL

5,6 gr/l

### TEMPERATURA DE SERVICIO

14-15°

### CONSUMO

Medio plazo (2-4 años)

### CATA

De color rojo picota y capa media. Nariz franca, donde predominan los frutos rojos y ligeros tostados de la madera. En boca se muestra fresco y vivo.

## TREBÓN, 2018



Este vino es otra apuesta por variedades de uva autóctonas y minoritarias, las llamadas castes nobres. Su elaboración implica una planificación al detalle puesto que incluye sousón y brancellao, dos variedades que combinamos según el resultado de cada vendimia para que el vino no pierda su carácter. Es un tinto moderno, con el tanino pulido, finura y buena fruta, con un fondo ligeramente especiado.

### VARIEDADES

53% sousón y 47% brancellao

### VITICULTURA

Vino de Finca, las uvas proceden en su totalidad de la Finca A Cotarona, propiedad de Adega da Pinguela.

### VENDIMIA

Mediados de octubre 2018

### FERMENTACIÓN

Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

### CRIANZA

Crianza en barricas de roble francés y americano durante 1 año y reposo en botella durante 6 meses.

### EMBOTELLADO

Enero 2019

### PRODUCCIÓN

2.500 botellas

### GRADUACIÓN

14,5% vol.

### ACIDEZ TOTAL

562 gr/l

### TEMPERATURA DE SERVICIO

15-16°

### CONSUMO

De 2 a 6 años

### CATA

De color rojo picota intenso y capa alta. Nariz franca, donde predominan frutos negros y especiadados del sousón, balsámicos propios de la variedad brancellao y tostados de la madera. En boca se muestra estructurado y con tanicidad alta pero bien ensamblada.