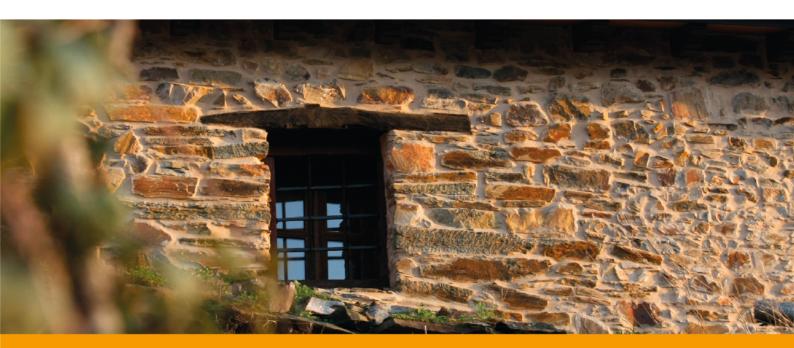


adegadapinguela



Adega da Pinguela es un proyecto ideado desde la raíz pero con vocación inconformista. Como herederos de una tradición que nos une a la naturaleza, consideramos cada vino resultado de ese vínculo, lo que nos motiva a innovar y hacer vinos que no dejen indiferente. Para eso cuidamos nuestros viñedos con mimo, aplicando criterios de sostenibilidad.

El resultado son vinos de parcela con uvas autóctonas que representan la tierra y la personalidad de la Pinguela. Creada sobre una bodega centenaria en Petín de Carballal, en la D.O. Valdeorras, aquí unimos paisaje, vino y patrimonio para que cada botella sea una ocasión para saborear el fruto de una viticultura cuidada, pequeña... con carácter.

memoria de Wentura godello lías finas

Cultivamos nuestro godello en viñas de ladera con buena ventilación, buscando el equilibrio entre grado alcóholico y acidez. Fermentado sobre lías, es amplio en boca, persistente y estructurado, pero también más complejo. Si un godello puede sorprenderte, es éste.



Un vino de pueblo elaborado 100% con uvas de cepas viejas de garnacha tintorera. Tiene un paso por barrica de roble francés pero sin perder su carácter frutal y de intensa mineralidad. Pensado para quien le guste los tintos rústicos, intensos y carnosos.











Un vino de finca elaborado con variedades nobles: sousón y brancellao, procedentes de del viñedo A Cotarona. Es un tinto moderno, con el tanino pulido, finura y buena fruta, con un fondo ligeramente especiado. Con crianza en barrica, es elegante, balsámico, un vinazo.



MENCÍA E GARNACHA TINTOREIRA &

Un tinto vivo y fresco elaborado con mencía y garnacha tintorera. Cultivado en altitud con suelos graníticos y noches frescas, buscando maduraciones tardías, para potenciar su mineralidad sin perder frescura. Recuerda a los mencía clásicos de Valdeorras.

