



LA VIÑA

COSECHA 2024

El carácter de la Treixadura del valle del Avia en su máxima expresión, intenso, racial, con delicadeza y elegancia.

- D. O. Ribeiro.
- Carácter mediterráneo suavizado por la influencia atlántica.
- 87% Treixadura, 10% Albariño, 3% Loureira.
- Segunda selección en mesa vibratoria racimo a racimo. Despalillado y maceración de uva entera antes del prensado neumático. Separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada. Crianza sobre sus lías finas durante 6 meses.

PERFIL

FRUTA	● ● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ● ●
DULZOR	● ● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ● ●

CONSUMO
ÓPTIMO



4-5 años



MATIZ DEL VINO

Precioso color amarillo con destellos verdosos, de ribete acerado, limpio y muy brillante.

SABORES DOMINANTES



FRUTA DE
HUESO



CITRONELA
MADRESELVA



MINERAL



AROMA

De muy buena intensidad, con notas de frutas de hueso, ligeras notas cítricas que se conjugan con aromas florales sutiles balsámicos, notas de algas marinas, herbáceos, crema de menta, regalaz y notas minerales, intenso, fragante y pleno.

MARIDAJE



13% alc. vol.



Recomendamos servirlo a unos 10°c



PAZO CASANOVA
VITICULTORES DESDE
1765