FINCAVIÑOA

MEJOR BLANCO DE ESPAÑA 2019
INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

VINO
Finca Viñoa 2019

BODEGA
Finca Viñoa, S.L.

DENOMINACIONDE ORIGEN
Ribeiro. Valle del Avia

NOTA DE CATA
Vista: De precioso color amarillo con reflejos verdoso, ribete acerado, limpio y muy brillante.
Nariz: De intensidad alta, con aromas de fruta de agua (manzana Fuji, pera Williams) fruta de hueso (ciruela blanca, durazno, litchi) sutiles flores amarillas (mimosas) que dejan paso a elegantes notas de hierba recién cortada, musgo, té verde, hierbas balsámicas, crema de limón, con un fondo mineral de piedra de río acompañado de un delicado ahumado.
Boca: La entrada tiene volumen, cremosidad, dando paso a notas cítricas (piel de limón, yuzu, citronella) y frutas de hueso, se intuyen sutiles hinojos, vibrante, con estructura en su paso, potente y elegante, nos descubre una intensa mineralidad (granito, piedra de río) que también aporta salinidad a su paso (yodo). Con carácter y estructura, de largo recuerdo retronasal.

MARIDAJE: Mariscos nobles (cigalas, percebes, nécoras, centollo), ostras, almejas y navajas, pescados de costa (lenguado, besugo, lubina, San Pedro), aves de corral, caza menor (conejo, liebre, codorniz, perdiz),

Enólogo: José Manuel Martínez Juste

Origen de las uvas: Finca A Viñoa, en el pueblo de Banga. 12 hectáreas de viñedo en espectaculares terrazas (socalcos) de muros de granito que caen desde los 380 a los 180 metros de altitud. Situada en una de las laderas históricas del valle del Avia. Orientaciones de la finca: sur, sur-este, sur-oeste con una magnífica exposición solar.

Suelos: Diversidad de suelos dentro de la finca. Arenas graníticas y exquistos (xistos) de pizarra.

Variedades: Treixadura (90%), Albariño (5%), Godello (3%), Loureira (2%)

Elaboración: Vendimia manual de uvas procedentes exclusivamente de A Viñoa. La vendimia se hace por las mañanas buscando la mejor temperatura. Se transporta a la bodega donde se introduce en cámara frigorífica a temperatura controlada de 5º. Se procesa la uva pasándola por mesa de selección vibratoria. Posteriormente se despalilla la uva y se macera antes del prensado, en el caso de la cosecha 2019, durante 2,5 horas. Prensado a baja presión seleccionando el mosto que se desfanga por gravedad. La fermentación alcohólica se hace a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente se cría sobre sus lías finas durante seis meses. Finalmente Finca Viñoa 2019, se embotelló en abril de 2020.

Producción Limitada: 40.000 botellas.
Alcohol: 13.2 % VOL
Acidez Total (g/l): 5.7
Azúcar Residual (g/l): 1.2
PH: 3.36
Sulfuroso Libre: 28
Sulfuroso Total: 88

Contacto:
Ventas nacional:
Nolo Giráldez: direccion@grandespagosgallegos.com (+34) 618 32 63 20
David Barco: comercial@grandespagosgallegos.com (+34) 606 581 720
Ventas internacional:
Roger Matthews: export@winesfromgalicia.com (+34) 635 510 584

Finca Viñoa - Banga 32821 O Carballiño. Ourense
Teléfono: (+34) 618 326 320
www.fincavinoa.com

MEJOR BLANCO DE ESPAÑA 2019
INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

PUNTUACIONES

Decanter - 93 puntos

Wine Spectator - 90 puntos

Proensa 2020 - 96 puntos

Gourmets 2020 - 94 puntos

Guía Peñín 2020 - 93 puntos

Guía ABC Vino 2020 - 93 puntos

Guía Intervinos 2020 - 93 puntos

Vivir el vino 2020 - 90 puntos

Ventas nacional:
Nolo Giráldez: direccion@grandespagosgallegos.com (+34) 618 32 63 20
David Barco: comercial@grandespagosgallegos.com (+34) 606 581 720
Ventas internacional:
Roger Matthews: export@winesfromgalicia.com (+34) 635 510 584

Finca Viñoa - Banga 32821 O Carballiño. Ourense
Teléfono: (+34) 618 326 320
www.fincavinoa.com

FINCA VIÑOA