



VEIGADARES

Veigadares (Veiga de Ares) inicia su historia allá por el año 1995. Eran muchas las expectativas en torno a un albariño que se iniciaba en la fermentación en barrica de roble y mucho el esfuerzo de los enólogos para competir en un escenario donde la mejor variedad de blancos no contaba con el beneplácito del envejecimiento en botella. Y se convirtió en un fenómeno. Con Veigadares trascendió la cultura del vino, el vino entendido como una cultura donde la tierra y el arte del cultivo adquirirían carta de naturaleza. Hoy otro Veigadares nace. Quiere retomar su espíritu clásico y toma elementos de entonces. Quiere transmitir el concepto de humanidad y cercanía artesana, manual. Hablar del pasado; pero soñando con el futuro.

VIÑEDO DE ALMUIÑA: Para la elaboración de Veigadares se emplean las uvas seleccionadas de los viñedos del Pazo de Almuiña, situados en O Arbo (O Condado) y que cuentan con una superficie de 24 hectáreas. El Pazo, protagonista de estos viñedos, forma parte del Patrimonio Gallego y se levanta en el antiguo Camino Real que unía el sur de Galicia con la Península. Ya desde sus inicios se dedicó a actividades agrícolas y así se desprende de la propia palabra Almuiña, que procede de la etimología árabe y significa vergel. Incluso, la derivación celta de "muin" que significa vid, lo vincula directamente al cultivo de la uva..

NOTA DE CATA:

FASE VISUAL

Amarillo paja dorado, brillante.

FASE OLFATIVA

Limpio y potente, elegante, complejo. Aromas frutales (piña, maracuyá, níspero, manzana y lima), hierbas aromáticas (laurel), mentolados y finos tostados por su estancia en barrica.

FASE GUSTATIVA

En boca es sabroso, aromático, untuoso, fresco y con muy buen equilibrio entre las sensaciones frutales y los de la barrica. Notas de fruta fresca (peraypiña), romero, ahumados, lácteos, herbáceos frescos. Larga y aromática vía retronasal.

FICHA TÉCNICA

D.O. Rias Baixas

Varietal: 85% Albariño, 10% Treixadura y 5% Loureiro

Fermentación: comienza en de pósitos de acero inoxidable para terminar en barricas de roble francés y americano de 225l. los diferentes varietales fermentan por separado

Crianza: aproximadamente 6 meses en barricas de roble francés y americano, con batonage de 2 veces por semana.

Gastronomía: Mariscos, pescado blanco en salsas cremosas, pescado azul al horno, embutidos ahumados, carne blanca y aves asadas.

Temperatura de Servicio: 10-12°

