



VEIGADARES

Veigadares (Veiga de Ares) inicia a súa historia alá polo ano 1995. Eran moitas as expectativas en torno a un albariño que se iniciaba na fermentación en barrica de carballo e moito o esforzo dos enólogos para competir nun escenario onde a mellor variedade de brancos non contaba co beneplácito do envellecemento en botella. E converteuse nun fenómeno. Con Veigadares transcendeu a cultura do viño, o viño entendido como unha cultura onde a terra e a arte do cultivo adquirían carta de natureza. Hoxe outro Veigadares nace. Quere retomar o seu espírito clásico e toma elementos de entón. Quere transmitir o concepto de humanidade e proximidade artesá, manual. Falar do pasado; pero soñando co futuro.

VIÑEDO DE ALMUIÑA: Para a elaboración de Veigadares empréganse as uvas seleccionadas dos viñedos do Pazo de Almuiña, situados no Arbo (Ou Condado) e que contan cunha superficie de 24 hectáreas. O Pazo, protagonista destes viñedos, forma parte do Patrimonio Galego e levántase no antigo Camiño Real que unía o sur de Galicia coa Península. Xa dende os seus inicios se dedicou a actividades agrícolas e así despréndese da propia palabra Almuiña, que procede da etimoloxía árabe e significa verxel. Mesmo, a derivación celta de "muin" que significa vide, vincúlao directamente ao cultivo da uva.

NOTA DE CATA:

FASE VISUAL

Amarelo palla dourado, brillante.

FASE OLFATIVA

Limpo e potente, elegante, complexo. Aromas froiteiros (piña, maracuxá, néspereira, mazá e lima), herbas aromáticas (loureiro), mentolados e finos tostados pola súa estanza en barrica.

FASE GUSTATIVA

En boca é saboroso, aromático, untuoso, fresco e con moi bo equilibrio entre as sensacións froiteiras e os da barrica. Notas de froita fresca (pera y piña), romeiro, afumados, lácteos, herbáceos frescos. Longa e aromática vía retronasal.

FICHA TÉCNICA

D.O. Rías Baixas

Variedade: 85% Albariño, 10% Treixadura e 5% Loureiro

Fermentación: comeza nos depósitos de acero inoxidable para terminar en barricas de carballo francés e americano de 225l. Os diferentes varietais fermentan por separado

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

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

Temperatura de Servicio: 10-12°

