

DESCRIPCIÓN

Treixadura 60% y Albariño 40% D. O. Monterrei. *Su elegancia nace de la tierra.*

VIÑEDO

De la plantación pluri-varietal de 8 hectáreas de viñedo propio, ubicadas en el enclave privilegiado de “O Gargalo”, lugar en las laderas del castillo de Monterrei, del que el vino y la bodega toman su nombre. Se caracterizan por su extraordinaria diversidad geológica zonal que da lugar a un universo de *terroirs* localizados entre los 400 y los 450 metros de altitud en una suave pendiente. Como singularidad, la base del *terroir* tiene un alto % de arcilla que hace que retenga más agua y nutrientes y ofrezca vinos más elegantes y con estructura. La viña está orientada al sur, alineada con los cubos que caracterizan la estructura arquitectónica de la bodega. La pasión y el respeto son las premisas para trabajar estas dos variedades gallegas mediante técnicas de viticultura respetuosas con el medio ambiente.

VENDIMIA

Debido a la variación de suelos que coexisten dentro de la parcela, las vides se comportan de manera diferente, obteniendo distintos tipos de uva aunque provengan de la misma variedad. La vendimia se realiza de manera minuciosa en cajas de 18 Kg buscando expresar la belleza natural de su terruño.

VINIFICACIÓN

La recolecta en cajas de 18 Kg permite la selección de uva en el propio viñedo, para ser de nuevo seleccionada a su llegada a la bodega. Antes de fermentar, la uva se despalilla delicadamente. Seguidamente, fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Inspirado en el *terroir* gallego, este ensamblaje único de las dos grandes variedades de uva gallegas muestra el resultado de la tradición y una honesta artesanía en su elaboración, un vino de alta costura con color suave amarillo matizado y ribetes verdes de bosque. Su deliciosa combinación olfativa cuenta la historia del enclave de los viñedos, a través de sus aromas únicos, las notas cálidas a cítricos (mandarina y naranja), y encapsula la salinidad del albariño. En boca es sutil, largo y amplio, muy redondo, con recuerdos de frutos de pepita que le confieren un sabor dulce, fresco y reconfortante.

