



# CASTRO BAROÑA

## Vino Castro Baroña

Es el vino elaborado 100% con uva variedad albariño y donde el factor humano llega a moldear el perfil del vino sin desvirtuar la expresión de la uva.

La propia marca da nombre a la Bodega y de la misma se ofrece un vino que fácilmente recuerda el nombre de Galicia, así como uno de los lugares más emblemáticos de la Ría de Arousa: su mar, su clima y por supuesto sus vinos albariños con la Denominación de Origen Rías Baixas.

## Cata “Castro Baroña”

Nota de cata:

Vino limpio y brillante, con un elegantísimo color amarillo limón. En nariz se presenta muy intenso y con aromas persistentes y de calidad, recordando la manzana verde y frutas tropicales (piña). En boca es largo, glicérico, persistente y con una acidez perfecta de acuerdo con su cuerpo, que hace que este vino resulte muy agradable y lleno de sensaciones. Características:

D.O. Rías Baixas

Blanco sin crianza

100% albariño

12% alcohol

Temperatura de consumo 8-10° C

Método de producción:

Vendimiado en los meses de septiembre-octubre, previa selección de la totalidad de la uva. Encubado y fermentado. Embotellado a partir de los meses de marzo-abril.

Maridaje:

Está indicado para tomarlo como aperitivo o acompañando entrantes y platos de pescado ó marisco. Además combina especialmente con las cocinas asiáticas agrdulces.

## Premios “Castro Baroña”

AWC Vienna 2013

Medalla de Plata

Distinción Gallaecia 2013

Bacchus 2013  
Medalla de Plata

AWC Vienna 2012  
Medalla de Plata

Mundus Vini 2012  
Medalla de Oro

Vinagora 2012  
Medalla de Plata

Wine Masters Challenge 2011  
Medalla de Plata

AWC Vienna 2010  
Sello de Calidad

Concurso Mundial de Bruselas 2010  
Medalla de Plata

Bacchus 2010  
Medalla de Plata

Concurso Mundial de Bruselas 2009  
Medalla de Plata

Los Mejores Vinos Españoles en Rusia 2009  
Medalla de Plata

Concurso Internacional de Vinos "Premios IBERWINE 2008"  
Medalla de Plata