



CASTRO BAROÑA

Viño Castro Baroña

É un viño elaborado 100% con uva variedade albariño e donde o factor humano chega a moldear o perfil do viño sen desvirtuar a expresión da uva.

A propia marca da nome á Adega e da mesma ofrécese un viño que fácilmente recorda ó nome de Galicia, así como un dos lugares máis emblemáticos da Ría de Arousa: o seu mar, o seu clima e por suposto os seus viños albariños coa Denominación de Orixe Rías Baixas.

Cata “Castro Baroña”

Nota de cata:

Viño limpo e brillante, cunha elegantísima cor amarela limón. En nariz preséntase moi intenso e con aromas persistentes e de calidade, lembrando a manzá verde e froitas tropicais (piña). En boca é longo, glicérico, persistente e cunha acidez perfecta dacordo co seu corpo, que fai que este viño resulte moi agradable e cheo de sensacións.

Características:

D.O. Rías Baixas

Branco sen crianza

100% albariño

12% alcohol

Temperatura de consumo 8-10° C

Método de produción:

Vendimiado nos meses de setembro-outubro, previa selección da totalidade da uva. Encubado e fermentado. Embotellado a partir dos meses de marzo-abril.

Maridaxe:

Está indicado para tomalo como aperitivo ou acompañando entrantes e pratos de pescado ou marisco. Ademais combina especialmente coas cociñas asiáticas agridulces.

Premios “Castro Baroña”

AWC Vienna 2013

Medalla de Prata

Distinción Gallaecia 2013

Bacchus 2013
Medalla de Prata

AWC Vienna 2012
Medalla de Ouro

Mundus Vini 2012
Medalla de Ouro

Vinagora 2012
Medalla de Prata

Wine Masters Challenge 2011
Medalla de Prata

AWC Vienna 2010
Selo de Calidade

Concurso Mundial de Bruselas 2010
Medalla de Prata

Bacchus 2010
Medalla de Prata

Concurso Mundial de Bruselas 2009
Medalla de Prata

Os Mellores Viños Españois en Rusia 2009
Medalla de Prata

Concurso Internacional de Viños "Premios IBERWINE 2008"
Medalla de Prata