



VEIGADARES

BRANCO DE BRANCOS

Veigadares es, por definición, el blanco de blancos, un Rías Baixas que bebe de todos los varietales autóctonos y terruños excepcionales.

Es en el pazo de Almuíña donde Veigadares entrelaza los múltiples matices y personalidades de sus componentes. Construido en 1665, de procedencia árabe “Al-münya”, que significa vergel, indica la derivación celta de “muin” que significa “vid” nos indica que el vino siempre estuvo presente en la historia del pazo.

Rodeado por 6 hectáreas de viñedo, el pazo del Almuíña no solo alberga la bodega boutique en la que se elabora Veigadares, sino que sus viñedos aportan a este vino toda la personalidad de la subzona del Condado.

Veigadares otorga la importancia que merecen, además del albariño, los otros varietales de la denominación. La treixadura con su floralidad y la elegancia, la loureira exuberante y delicada, el caíño blanco con su frescura y estructura, son las perfectas acompañantes del albariño, completando el puzzle.

Veigadares bebe de las diferentes subzonas de la D.O. y la influencia que estos “terroris” tienen sobre el carácter de la uva albariño, ofreciéndonos sus diversas caras y personalidades. El Condado con su floralidad, el rosal con su extroversión y el Salnés con su nervio y frescura.



NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Amarillo pajizo con ribetes dorados.

FASE OLFATIVA

Alta intensidad aromática, nítido, elegante y sutil. Con notas cítricas y de hierbas aromáticas (romero, sotobosque, hinojo), especiado (pimienta blanca, nuez moscada) y ahumado.

FASE GUSTATIVA

Tiene una boca con nervio, fresca, con gran textura y sedosidad. Es un vino graso, con tostados y tanino integrado. Destacan las notas especiadas en retronasal y recuerdos balsámicos.

FICHA TÉCNICA

D.O.: Rías Baixas

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDAD: Albariño, Loureira, Treixadura y Caiño blanco.

FERMENTACIÓN: El albariño se fermenta en foudres de 2.500L de Radoux y Seguin Moreau.

CRIANZA: Durante 6 meses se trabaja con las lías, con un battonage de 2 veces por semana. Después permanece en depósito de acero inoxidable en crianza reductiva de 1 año.

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

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 -12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12,5°C