Mauro Estévez

TREIXADURA - ALBARIÑO - LOUREIRA - LADO

Bodega Mauro Estévez • A Ponte - 32417 Arnoia, Ourense (SPAIN) Tels.: (+34) 696402970 - 617090616
www.mauroestevez.com • Email: joseestevezarnoia@gmail.com

En las laderas de los dos valles del municipio de A Arnoia, San Vicente y San Mauro se encuentran dos hectáreas de viñedos distribuidas en 16 pequeñas parcelas con sus distintos microclimas y terruños y donde cada variedad adquiere sus características específicas y diferenciadoras. José Estévez, viticultor y su hijo Mauro se encargan de su cuidado y proyección. Galiana, Sequeiro y La Tapada son las parcelas más grandes y que más matices aportan a sus vinos.
D. José Estévez Álvarez empezó por el año 1940 a elaborar sus propios vinos con las mejores uvas de sus viñedos, embotellando parte para su consumo y vendiendo el resto a los corredores de la zona. Poco a poco su hijo Pepe empezó a sugerir a su padre la necesidad de avanzar en los métodos y formas de elaboración así como del embotellado y etiquetado de su vino para poder comercializarlo después de una forma correcta y dejar calidad de la gran calidad del Ribeiro. Hoy en día, Pepe junto con su hijo Mauro continúa dicha labor.
Nuestra pequeña bodega, está basada en la tradición, contamos con 2,5 Ha de viñedo, las cuales producen 12.000 botellas de Mauro Estévez, nuestro más conocido producto. Uxía da Ponte es la joya de nuestra bodega, un vino monovarietal Lado 100%, único en el mundo, del que solo producimos 700 botellas

On the slopes of the two valleys of the municipality of Arnoia -"San Vicente" and "San Mauro"- there are two hectares of vineyards spread over 16 small parcels with different microclimates and terroirs, where each variety acquires its specific and distinguishing features. José Estevez, full-time viticulturist and his son Mauro are responsible for their care and projection. "Galiana", "Sequeiro" and "La Tapada" are the largest plots and more nuanced bring to their wines.
José Estévez Senior started to elaborate wine circa 1940, selling part of it and keeping some production to himself. Gradually, his son, José Estévez Junior (known as Pepe), started to modernize the business with the newest methods and elaboration processes, as well as labelling, in order to open new selling markets with a high quality product: Mauro Estévez. Nowadays, Pepe continues his labor with the help of the rest of the family, specially his elder son, Mauro Estévez.
Our winery is based on the tradition of our territory, we have 2,5 hectares that enable us to produce 12.000 bottles of Mauro Estévez -our flagship product- per year. It is fresh, aromatic, clean and bright.
Uxía da Ponte is the jewel of our winery. It is made 100% from Lado grapes, a special and rare grape variety. As far as we know, it is the only monovarietal of its kind in the world. We produce only 700 bottles per year.

Ribeiro

colleiteiros do ribeiro

Ribeiro

Mauro Estévez

TREIXADURA - ALBARIÑO - LOUREIRA - LADO

colleiteiros do ribeiro

Mauro Estévez
Color: amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio, transparente y brillante. Buena lagrima.
Nariz: de mucha intensidad, flores blancas y amarillas, rosas y de azahar, fruta madura, manzana, pera, piel de mandarina, melón, melocotón y ciertas notas salinas y minerales.
Boca: de buena estructura y ligera textura grasa, entrada suave y sedosa, acidez bien marcada que lo hace fresco, atlántico y muy, muy largo. Sensación de mucha fruta y frescura.
Maridaje: Ideal para maridar pescados, mariscos, arroces y carnes.
Enólogo: Álvaro Bueno.
Suelos: Graníticos y Arcillosos.
Variedad de uva: Treixadura, Lado, Albariño, Loureira.
Elaboración: Maceración carbónica en prensa y fermentación a temperatura controlada.
Nº de botellas: 12.000
Alcohol: 13% Vol
Puntuaciones guías:
93 puntos en la "Guía Peñín 2017"
91 puntos "Robert Parker 2016"
Premios:
Bacchus de Plata 2014
Acio de Bronce en los Vinos de Galicia 2013
Medalla de Oro en la guía de vinos y destilados de Galicia, Galician Wines.

Mauro Estévez
Color: Bright pale yellow, straw color with greenish reflections. Clean, transparent and bright. Good legs.
Nose: High intensity nose. White and yellow flowers, roses and azahar, mature fruit, apple, pear, tangerine peel, melon, peach and some mineral and salty notes.
Mouth: Good structured mouth feel and slightly unctuos texture, soft and silky entrance, well marked acidity that remarks its freshness. Atlantic and long length. Very fruity and fresh sensation.
Pairing: Fish, seafood and meat and rices.
Oenologist: Álvaro Bueno.
Soils: Granitic and clayey.
Varieties of Grapevine: Treixadura, Lado, Albariño, Loureira.
Vinification: Carbonic maceration in a press machine, and fermentation in controlled temperature.
Production: 12.000
Alcohol: 13% Vol
Punctuations:
93 points in "Guía Peñín 2017"
91 points in "Robert Parker 2016"
Awards:
Silver "Bacchus 2014"
Bronze Acio in "Galician Wines 2013"
Golden Medal in "Galician wines and spirits guide"

Uxía da Ponte
Color: pajizo pálido.
Nariz: Primera nariz de Especias, hinojo, cilantro, te, manzanilla y hojarasca, notas de lía, levadura, pastelería. Al agitar la copa aparece toda la fruta, membrillo, ciruela, manzana y pera.
Boca: Buena estructura , potente y de buena untuosidad , mucha fruta en boca ,acidez equilibrada, de textura sedosa y fresca, con final punto goloso y ligeramente amargo, muy largo.
Maridaje: Ideal para maridar mariscos, pescados y arroces.
Enólogo: Álvaro Bueno.
Suelos: Graníticos y Arcillosos.
Variedad de uva: Lado 100%
Elaboración: Maceración carbónica en prensa y fermentación a temperatura controlada.
Nº de botellas: 600
Alcohol: 13,5%Vol
Premios:
Medalla Gran Oro en Catavinum World Wine & Spirits Competition 2017 (CWSC)
Medalla de Oro en la guía de vinos y destilados de Galicia

Uxía da Ponte
Color: Bright pale yellow, straw color.
Nose: First aroma of spices, fennel, cilantro, tea, chamomile and leaves, touches of lees: yeast, bakery. All the fruit aroma shows up when shaking the tasting glass. Quince, plum, apple and pear.
Mouth: Well structured, strong and unctuous one. Very fruity mouth feel, balanced acidity. Fresh and silky texture. Sweet and slightly bitter. Very long lenght.
Pairing: Fish, seafood and rices.
Oenologist: Álvaro Bueno
Soils: Granitic and clayey
Varieties of Grapevine: Lado 100%
Vinification: Carbonic maceration in a press machine, and fermentation in controlled temperature.
Production: 600
Alcohol: 13,5%Vol
Awards:
Great Gold Medal in CWSC 2017, Galician Wines
Gold Medal in "Galician wines and spirits guide.

Bodega Mauro Estévez • A Ponte - 32417 Arnoia, Ourense (SPAIN) Tels.: (+34) 696402970 - 617090616
www.mauroestevez.com • Email: joseestevezarnoia@gmail.com

FEADER Europa inviste no rural
GOBIERNO DE ESPAÑA
XUNTA DE GALICIA