



Sameirás 1040

Varietades de Uva: Treixadura, Albariño, Godello y Lado a partes iguales
Graduación Alcohólica: 13°Vol
Elaboración: Maceración de pastas en frío y lías en dulce, fermentación desde densidad 1.040 en barricas de roble, fermentación controlada, trabajo de lías y permanencia de 6 meses en barrica. Corcho Natural Calidad Súper.
Cosecha: 2014
Acidez: 5,9 gr/l expresada en Tartárico.
Azúcares reductores: 2,2 gr/l.
Producción limitada: De esta cosecha se elaboraron 2.660 botellas numeradas.

Sameirás 1040

Grapes varieties: Treixadura, Albariño, Godello and Lado parts equal.
Grade alcoholic: 13,00° Vol.
Processing: Maceration of cold pasta and Lees in sweet, fermentation from 1,040 density in barrels of oak, controlled fermentation, Lees. Cork Top super Qualität
Harvest: 2014
Acidity: 5.9 g/l expressed as tartaric.
Sugars reducers: 2,2 gr/L.
Production: This vintage were produced 2,660 numbered bottles.



Sameirás blanco

Varietades de Uva: Treixadura (55%), Albariño (20%), Godello (12%), Lado (8%), Loureira (2%), Torrontés (2%), Caiño banco (1%).
Graduación Alcohólica: 13°Vol
Elaboración: Maceración de pastas en frío y lías en dulce, fermentación controlada. Corcho Natural Calidad Súper
Cosecha: 2014
Acidez: 5,8 gr/l expresada en Tartárico.
Azúcares reductores: 1,8 gr/l.
Producción limitada: Se elaboraron 28.000 botellas numeradas.

Sameirás white

Grapes varieties: Treixadura (55%), Albariño (20%), Godello (12%), Lado (8%), Loureira (2%), Torrontés (2%), Caiño banco (1%).
Grade alcoholic: 13,00°Vol
Processing: Maceration of cold pasta and Lees in sweet, fermentation controlled. Cork top super quality.
Harvest: 2014
Acidity: 5,8 gr/l xpressed as tartaric.
Sugars reducers: 1,8 gr/L.
Production: Were 28,000 numbered bottles.



Viña do Avó

Varietades de Uva: Treixadura (65%), Godello (20%), Torrontés (5%)Albariño, Lado y Caiño (10%)
Graduación Alcohólica: 13°Vol
Elaboración: Maceración de pastas en frío y lías en dulce, fermentación controlada. Corcho Natural Calidad Primera
Cosecha: 2014
Acidez: 5,8 gr/l expresada en Tartárico.
Azúcares reductores: 2,3 gr/l.
Producción limitada: De esta cosecha se elaboraron 8.500 botellas.

Viña do Avó

Grapes varieties: Treixadura (65%), Godello (20%), Torrontés (5%)Albariño, Lado y Caiño (10%)
Grade alcoholic: 13,00°Vol
Processing: Maceration of cold pasta and Lees in sweet, fermentation controlled. High quality Natural cork.
Harvest: 2014
Acidity: 5,8 gr/l xpressed as tartaric.
Sugars reducers: 2,3 gr/L.
Production: Were 8,500 numbered bottles.



Sameirás tinto

Varietades de Uva: Souson (40%), Caiño (30%), Brencellao (20%) y Otras (10%)
Graduación Alcohólica: 12,20°Vol
Elaboración: Maceración de pastas sistema tradicional, fermentan todas las variedades en conjunto, a temperatura controlada. Corcho Natural Calidad Super
Cosecha: 2014
Acidez: 5,8 gr/l expresada en Tartárico.
Azúcares reductores: 1,8 gr/l.
Producción limitada: De esta cosecha se elaboraron 6.000 botellas.

Sameirás Red

Grapes varieties: Souson (40%), Caiño (30%), Brencellao (20%) y Otras (10%)
Grade alcoholic: 12,20°Vol
Processing: Pasta traditional maceration, ferment all varieties altogether, temperature controlled. Cork top super quality.
Harvest: 2014
Acidity: 5,8 gr/l expressed as tartaric.
Sugars reducers: 1,8 gr/L.
Production: Were 6,000 bottles.