

# Sameirás Blanco

Sameirás

Limpio y brillante amarillo verdoso, con algún destello dorado y lágrima de buena densidad.

De intensidad media, franco, con un marcado carácter frutal (frutas blancas), y notas de hinojo y laurel, hierba cortada, lías y algún recuerdo ligero meloso. En su conjunto agradable y expresivo.

Tiene una buena entrada, de buena amplitud, estructura y ligera golosidad, con las mismas notas que ya nos anunciaba la nariz, afrutada, de una estimable frescura merced a su buena acidez y un final de boca persistente, con recuerdos cítricos y ligero amargor.



ES



## NUESTRA HISTORIA

Pequeña bodega que solo elabora lo que producen los viñedos de su propiedad. Desde el agradecimiento del legado recibido y orgullosos de lo que hacemos, nuestro trabajo se puede ver y el resultado valorar.

En Adega Sameirás no solo hemos heredado la tradición de nuestros antepasados en la elaboración del vino, también nos han transmitido el respeto por el medio y de ellos recibimos un importantísimo legado de variedades de viníferas con distintos clones de cada una de ellas, que trataremos de conservar para generaciones venideras.

Debido a la variedad de suelos, en Adega Sameirás trabajamos con 6 portainjertos, que utilizamos según el tipo de suelo y su afinidad a cada variedad.

Continuando con la tradición, seguimos atando los sarmientos con mimbre, y los pámpanos con rafia y juncos, materiales que una vez que dejan de cumplir su función pasan a formar parte del suelo como materia orgánica. Aunque el viñedo no necesita gran cantidad de abono, el poco que utilizamos es abono orgánico rico en oligoelementos.

# Sameirás Blanco

Sameirás



## OTROS GALARDONES

- Bacchus de Plata, cosecha 2015.
- Baco de Oro, cosecha 2016.
- Medalla de Plata Mundus Vini, Alemania.
- Entre otros...

## ELABORACIÓN

Blanco joven con maceración de pastas en frío y lías en dulce, fermentación controlada.



### VARIEDAD

Treixadura, Albariño, Godello, Lado, Caiño, Loureira y Torrontes.



### PROCEDENCIA

D.O. Ribeiro.



### ALCOHOL

Grado: 13% Vol.



### PRODUCCIÓN

28.000 botellas numeradas.