

Val de Nairoa

Nairoa

.....

Acompañante ideal de aperitivos, ahumados, arroces, pescados, mariscos y carnes blancas. Temperatura óptima de servicio de 8° a 10°.



ES



NUESTRA HISTORIA

Nairoa elabora desde 1.999 vinos de alta expresión acogidos a la D.O. Ribeiro. Es la única bodega que está amparada por el sello de calidad Galicia Calidade en esta denominación de

origen. Los vinos de Nairoa han sido galardonados en los más prestigiosos concursos nacionales e internacionales y reconocidos en las más populares guías de vinos.

Val de Nairoa

Nairoa



OTROS GALARDONES

- 91 puntos y 5 estrellas Guía Peñín.
- 93 puntos Guía Gourmets (cuadro de honor de los mejores vinos de España”).
- Medalla de Oro “Bacchus 2018”.
- Entre otros...

ELABORACIÓN

Preselección de uva en viñedo. Vendimia manual en cajas de 15 kgs. Selección de uva en bodega. Congelación de la uva en “túnel de congelación”. Fermentación en depósito

de acero inoxidable a temperatura controlada. Estabilización estática y filtrado suave.



VARIEDAD

Vino blanco. Treixadura, Albariño, Loureira y Lado.



PRODUCCIÓN

5.984 botellas numeradas.



PROCEDENCIA

D.O. Ribeiro.



<http://www.bodegasnairoa.com/> | info@bodegasnairoa.com | Guillermo Diez.
+34. 988.492.867 / +34. 629.455.553 | A Ponte 2, 32417 Arnoia. Ourense, Galicia, Spain.