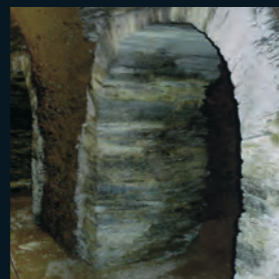


Premios y menciones

A Coroa en 17 años, más de 80 premios y menciones, entre otros:

- **Concurso Mundial de Bruselas, Medalla de Oro 2015**
- **Mundus Vini, Medalla de Oro 2018, 2017, Medalla de Plata 2016**
 - **International Wine Challenge: A Coroa 200 Cestos: Medalla de Oro 2017; A Coroa Godello: Medalla de Plata 2017**
 - **Concourse International des Vins Lyon, Medalla de Oro 2016, 2013, 2011**
 - **Decanter World Wine Awards: Platinum 2018, Bronce 2017**
 - **International Wine-Cellar. Añada 2013: 91/100 puntos, 2012: 93/100 puntos, 2011: 92/100 puntos, 2006: 90/100 puntos**
 - **Acio de Oro 2012, 2010 y 2005, Acio de Plata 2013, 2011 y Acio de Bronce 2004**
 - **"The New York Times", mayo 2012: nº1 Cata a ciegas entre 20 godellos seleccionados**
 - **Premios Mezquita: Oro 2014, Plata 2015, 2013, Gran Mezquita Oro 2012, Plata 2011 y 2017**
 - **Ténder Monopolio Sueco, A Coroa 2012 y 2011**
 - **Les Citadelles du Vin. Medalla de Oro 2011. Trofeo de Excelencia 2010**
 - **Bacchus de Oro 2017, Bacchus de Plata 2011**
 - **Sélections mundiales de vins -Canadá-, Medalla Oro 2011**
 - **Challenge to the best Spanish Wines for USA, Miami, Medalla de Plata 2011**
 - **Distinción de Gallaecia (Asoc. Sumilleres de Galicia) 2014, 2013, 2011, 2009, 2008, 2007, 2006, 2005**
- **Baco de Oro 2009, Baco de Bronce 2006**
- **Asociación Gallega de Catadores 98/100 puntos. Añada 2008**
- **Berliner Wein Trophy. Medalla de Oro 2009 y 2007**
- **Revista Wine Advocate (Robert Parker). Añada 2008: 90/100 puntos, 2007: 91/100 puntos, 2005: 90/100 puntos**
- **Revista Wine Spectator. Añada 2007: 91/100 puntos**
- **Medallas de Oro 2013, 2010, 2009 y 2004, Medalla de Plata 2014, 2005 en la Feria del Vino de Valdeorras**
- **Guía de los vinos de España 2010. Gran oro**
- **Otros: Bilbao, Salamanca, menciones en guías, etc.**



Adegas A Coroa

C/ A Coroa s/n

Apdo. de Correos, 4

32350 A Rúa. Valdeorras

OURENSE

acoroa@acoroa.com

www.acoroa.com

Tel. +34 988 31 06 48

Fax. +34 988 31 14 39

A
COROA

VALDEORRAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Un antiguo castro romano y su especial enclave, en un pequeño promontorio en forma de corona, es el lugar donde se asienta y que hoy da nombre a esta bodega familiar de cuarta generación de viticultores: A Coroa.

Debido al acervo histórico de la finca, asentada sobre una edificación de más de 300 años de antigüedad, la reconstrucción de la bodega se ha llevado a cabo empleando sólo materiales nobles y autóctonos: piedra, barro, pizarra y madera, respetando al máximo la integración de la construcción en su entorno.

En la actualidad la bodega cuenta con 16 hectáreas de viñedos propios repartidas en 8 parcelas. Elaboramos nuestro godello con uvas procedentes de parcelas con sello de PRODUCCIÓN CONTROLADA que certifica que el rendimiento en nuestros viñedos nunca es superior a 8.000 kg de uva por hectárea. Somos además la única bodega de la D.O. Valdeorras con este sello para nuestro godello. Además seguimos un sistema de PRODUCCIÓN INTEGRADA, utilizando prácticas compatibles con la protección y cuidado del medio ambiente.

Con el esmero en el cuidado de las viñas, los rendimientos bajos, y la vendimia y vinificación diferenciada según las parcelas, buscamos ante todo, respetar y a su vez ensalzar la personalidad de la variedad GODELLO.

A Coroa - 100% Godello

Frescura y carácter varietal

Es el resultado de la vinificación de las uvas procedentes de 6 parcelas situadas en laderas de los municipios de A Rúa y Vilamartín de Valdeorras.

Viñedos de una media de edad de treinta años ubicados en suelos pizarrosos a unos 450 metros de altitud, con diversas orientaciones que maduran progresivamente y permiten una vinificación diferenciada por parcelas con características edafológicas similares.

Después de una esmerada vendimia manual y posterior selección de uva en bodega, la fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable.

La nobleza de la variedad se muestra generosamente en este blanco de gran concentración, armonía y personalidad.

Destaca su paso de boca fresco, untuoso y amplio, y una excelente acidez que lo hace largo y envolvente.



A Coroa - Lías

Madurez

Elaborado con las uvas seleccionadas de una de nuestra parcelas más característica "Sobreira" situada en una ladera suave con una altitud de entre 350 y 450 metros destacando por su heterogeneidad de su suelo, pizarroso, arenoso y arcilloso, aportando al vino una gran complejidad de matices que forman su personalidad y equilibrio.

Una vez terminada la fermentación A Coroa Lías reposa sobre sus propias lías durante 5 meses realizando periódicamente la práctica del "Batonnage"

Un vino complejo, con cuerpo y que sorprende desde el primer momento y se mantiene en el recuerdo.



A Coroa - 200 Cestos

Terruño

Bodega A Coroa presenta esta serie limitada de unas 4.000 botellas, según añada, resultado de la selección de uvas procedentes de nuestra parcela emblemática, situada en el municipio de O Bolo en el valle del Bibei. Plantada sobre antiquísimos bancales, está fuertemente marcada por su suelo granítico y una altitud de 615 metros aproximadamente, con un microclima atlántico continental que lo diferencia del resto de los viñedos de la Denominación de Origen.

200 Cestos manifiesta todo el componente aromático y gustativo de la variedad Godello tras su fermentación en fudre de roble francés y posterior crianza en botella.

Un vino que destaca por su mineralidad y que predice larga vida y noble evolución en botella.



A Coroa - Ladeira Vella

Esplendidez

Elegante y exclusivo vino de garnacha que refleja su madurez pero que transmite vitalidad.

Largo y persistente, con gran presencia de fruta. Es un vino cálido con un postgusto en el que dominan las notas especiadas.

Un vino de gran tipicidad, elaborado con uvas de la variedad Garnacha tintorera de la viña centenaria de "Rasedo" situada en la ladera derecha del río Sil, con rendimientos de 1 Kg por cepa.

Ladeira Vella sólo se elabora en sus mejores añadas. Tras una cuidada selección de las uvas hace la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente la fermentación maloláctica y posterior crianza, en barricas de roble francés.

Cuando llega su mejor momento se embotella y permanece así, durante dos años, hasta su óptimo afinamiento y redondeo. Es un vino con carácter y potencial de envejecimiento.

