

Trebón

Adega da Pinguela

De color rojo picota intenso y capa alta. Nariz franca, donde predominan frutos negros y especiados del sousón, balsámicos propios de la variedad brancellao y tostados de la madera. En boca se muestra estructurado y con tanicidad alta pero bien ensamblada.

Vino de finca, las uvas proceden en su totalidad de la *Finca A Cotarona*, propiedad de Adega da Pinguela.



ES



NUESTRA HISTORIA

Adega da Pinguela es el proyecto de dos primos unidos por su pasión por Valdeorras y el vino a partes iguales. Francisco Núñez y Gonzalo Sánchez compartieron juegos en la infancia y también muchas vendimias en A Rúa Vella, el barrio donde creció Fuco y Gonzalo -aunque nació en Madrid- pasaba sus veranos.

Crece entre viñas y disfrutar no solo con el vino, si no con todo lo que representa a nivel social y cultural para la comarca, les empujó a principios del siglo XXI a fundar una bodega propia. El primer paso fue encontrar el lugar,

un espacio tradicional que pudieran restaurar para plantear un proyecto profesional. La búsqueda duró más de un año y cuando estaban a punto de tirar la toalla, dieron con A Pinguela, en la aldea de Carballal. Allí encontraron la bodega que habían imaginado, una edificación centenaria con muchas posibilidades y un entorno privilegiado.

A Pinguela es un conjunto de bodegas con cueva desde donde se divisa todo el Valle de Petín y A Rúa de Valdeorras, con el embalse de San Martiño en el centro y viñedos alrededor.

Trebón
Adega da Pinguela



ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Posterior crianza en barricas de

roble francés y americano durante 1 año y reposo en botella de 4 meses.



VARIEDAD

Sousón 53% y Brancellao 47%.



PROCEDENCIA

D.O. Valdeorras.



ALCOHOL

Grado: 14,5% Vol.



PRODUCCIÓN

2.500 botellas.

