

Trebón

Adega da Pinguela

FR

.....
Ce vin de domaine est un pari de notre cave afin de récupérer deux variétés autochtones galiciennes. Son élaboration demande de planifier la vendange au détail près, étant donné que ces variétés s'assemblent différemment chaque année. C'est un vin moderne, avec des tanins polis, fruités et élégants sur un fond légèrement épicé.

Domaine "La Cotarona". Des plantations en espalier d'âges différents. Le brenzellao, de même que le sousón poussent sur des sols en ardoise de ce domaine.





Trebón

Adega da Pinguela



ÉLABORATION

Les deux variétés séparément dans des dépôts en acier inoxydable. Elevé en fût de chêne français et américain,

ce dernier en plus petite proportion. Puis, 4 mois de repos en bouteille minimum.



VARIÉTÉ

Sousón 53% et Brancellao 47%



ORIGINE

D.O. Valdeorras.



DE L'ALCOOL

Degrés: 14,5% Vol.



PRODUCTION

2.500 bouteilles.

