



MARCA: **NAIROA**

PROCEDENCIA: D.O. Ribeiro. Galicia. España.

VARIETADES: Treixadura 40%, Torrontés 30%, Palomino 30%

ELABORACIÓN: Preselección de uva en viñedo. Vendimia manual en cajas de 15 kgs. Selección de uva en bodega. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada. Estabilización estática. Filtrado suave.

ARMONÍAS: Acompañante ideal de arroces, pastas, verduras, pescados y mariscos.

SERVICIO: Temperatura óptima de servicio 8° - 10°.

EVOLUCIÓN: A lo largo de los primeros veinticuatro meses conservará íntegra su plenitud aromática.

PRODUCCIÓN: 60.000 Botellas de 75 cl.

PREMIOS EN CONCURSOS:

Medalla de Bronce en el "I Challenge to the Best Spanish Wines for USA"

Medalla de Bronce en el "International Wine Guide 2013"

Mención Especial en la I Cata Nacional de Vinos y Licores Vinis Terrae

VALORACIONES EN GUIAS:

88 Puntos Guía Peñín 2013 ***** "Excelente relación calidad/precio"

6,8 Puntos Guía del Vino Cotidiano 2011-2012.