

## **DO Ribeiro Finca Viñoa Blanco**

### **Pazo Casanova Winery and Vineyards**

Deze jonge bodega uit de DO Ribeiro kende rond het jaar 2000 zijn start. Toen begonnen drie vrienden uit Ribeiro, een oenoloog, een wijnmaker en een sommelier, een project waarbij ze een oude wijngaarden in de Avia-vallei probeerden nieuw leven in te blazen. Jarenlang reisden ze onvermoeibaar door de vallei waar ze zelf vandaan kwamen, waarbij ze een diepgaande kennis verwierven van de beste gebieden.

In elke stad vroegen ze de lokale bevolking, bezochten ze samen met hen de boerderijen en stelden hun voorkeuren vast. Het uiteindelijke doel was om unieke wijnen van topkwaliteit te produceren die de traditie en het prestige zouden herstellen die Ribeiro-wijnen al eeuwenlang genieten. Toen werd het zaadje geplant wat later uitbloeide tot wat vandaag Pazo Casanova Winery and Vineyards is: Finca Viñoa. De vrienden gebruiken inheemse druivenrassen, die wereldfaam gaven aan de wijnen uit deze regio: Treixadura, Godello, Albariño en Loureira in de witte wijnen en Sousón, Caiño Longo en Brancellao in de rode wijnen.

Finca Viñoa ligt in de stad Banga in Galicië, het groene en koelere noordwesten van Spanje. Het bezit 12 hectare wijngaarden op spectaculaire terrassen met graniet op 380 tot 180 meter boven zeeniveau, op een van de historische hellingen van de Avia-vallei.

Deze wijn is afkomstig van wijngaarden van het perceel A Viñoa in het dorpje Banga en aangeplant op een uniek perceel met spectaculaire bodemstructuren van graniet, schiste en leisteen.

Na de handmatige oogst ondergaat de wijn voorafgaand aan de klassieke temperatuur gecontroleerde gisting nog een schil inweking van enkele uren om meer smaak, aroma en kleur te extraheren. Na de vergisting ondergaat de wijn nog een rijping "sur lie" van 7 maanden.

Appellatie: DO Ribeiro

Regio: Galicia

Druivenrassen: 90% Treixadura, 5% Albariño, 3% Godello, 2% Loureira

Wijnstijl: Sappig - Mineraal

Aroma: Intens met aroma's van zoete appel, peer, witte pruim, perzik, lycheeschil en subtiele gele bloemen.

Smaak: De aanzet heeft volume en romigheid, met tonen van citroenschil, mandarijn en steenvruchten, subtiel venkel. Levendig met structuur, krachtig en elegant.

Serveren bij: Kan zo gedronken worden, combineren met vis, wit vlees, schaal- en schelpdieren of tapasshotels.