



MARCA: VAL DE NAIROA

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

VARIETADES: Treixadura 80% - Albariño 10% -
Loureira 5% - Lado 5%

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

ARMONÍAS: Acompañante ideal de aperitivos, ahumados, arroces, pescados, mariscos y carnes blancas.

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

EVOLUCIÓN: A lo largo de los primeros treinta y seis meses conservará íntegra su plenitud aromática.

PRODUCCIÓN: 6.006 Botellas numeradas de 75 cl. y 246 Magnum



“Val de Nairoa” ha sido el único vino blanco servido en la gala de los “Premios Princesa de Asturias 2015”.

PREMIOS EN CONCURSOS:

Tempranillo de Plata en la XI Edición de Tempranillos al mundo.

Medalla de Gran Oro “Guía de Vinos y Aguardientes de Galicia”

Medalla de Oro “III Challenge to the best Spanish Wines for Asia”

Medalla de Oro “International Wine Challenge Catavinum” 2012

Medalla de Oro “Concurso Internacional de Vinos CINVE” 2011

Medalla de Oro “XXII Cata dos Viños de Galicia – Xunta de Galicia”

Medalla de Oro Radio Turismo a los “Mejores Vinos de España”

Medalla de Plata “International Wine Guide” 2012

Trophee Prestige “Les Citadelles du Vin”

Distinguido por la “Asociación Gallega de Sumilleres GALLAECIA”

Excelencia “Asociación Galega de Catadores”

Medalla de Plata en el “Challenge International du Vin”

Medalla de Bronce “II Cata Internacional de Vinos y Licores VINIS TERRAE”

Medalla de Oro “IV Cata Rotary Club”

Medalla de Plata Concurso Internacional de Vinos de Andalucía 2007 Medalla de Plata

Concurso Internacional La Mujer Elige

VALORACIONES EN GUIAS: (entre otras)

91 Puntos (5 estrellas) Guía Peñín - Incluido en el “Cuadro de Honor de Los

Mejores Vinos de España” de la Guía Gourmet - 92 Puntos Guía Repsol – 87 Puntos La Guía

Todovino - 8,25 Puntos Guía Lo Mejor