



MARCA: NAIROA

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

VARIEDADES: Treixadura 50%, Torrontés 30%, Otras

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 8º - 10º.

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 "International Wine Awards 2018"

Medalla de Oro de Radio Turismo a los mejores vinos de España

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

Medalla de Plata en el CWWSC "Catavinum World Wine & Spirits"

VALORACIONES EN GUIAS:

90 Puntos La Semana Vitivinícola

86 Puntos Guía Peñín

83 Puntos Guía del Vino Cotidiano