



MARCA: **NAIROA**

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

VARIEDADES: Treixadura 40%, Torrontés 30%, Otras 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 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
83 Puntos Guía Gourmet
86 Puntos Guía Peñín (4 estrellas)
85 Puntos Guía del Vino Cotidiano