

TERRAS GAUDA ETIQUETA NEGRA

RÍAS BAIXAS · ESPANHA

Este vinho destaca a elegante união entre a sutileza do carvalho francês e a notável força de fruta das castas Albariño, Loureiro e Caiño Blanco. Oferece uma viagem aromática peculiar. Na boca é impecável, mostra grande potência e suavidade e um frescor vibrante graças à magnífica acidez da fruta. É sedoso e elegante, com uma sensação no paladar que nos envolve e cativa. O seu final inesgotável nos faz regressar às sensações doces dos frutos maduros e florais aliadas ao contributo tostado das madeiras nobres. Um vinho surpreendente.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Terras Gauda

CLASSIFICAÇÃO

DO

UVAS

Albariño (70%), Caiño Blanco (23%) e Loureiro (7%)

SAFRA

2022

SOLO

Predominantemente graníticos (xabre), com presença de depósitos aluviais nas margens do rio Minho e afloramentos de gnaiss e xisto. São solos de excelente drenagem e baixa fertilidade, que favorecem a produção de vinhos de grande intensidade aromática, frescor, mineralidade e longevidade.

TEOR

ALCOÓLICO

12,5%

SERVIÇO

12°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Graças à sua cremosidade e profundidade, harmoniza com uma ampla variedade de pratos, desde peixes assados e frutos do mar até carnes brancas. Também acompanha muito bem risotos, massas e até preparações à base de foie gras.

VINIFICAÇÃO

- ◆ São selecionadas parcelas específicas de cada variedade e, após a obtenção dos mostos, são definidos os percentuais ideais para compor o corte final. A fermentação ocorre em foudres de carvalho francês de diferentes utilizações.
- ◆ Após as fermentações alcoólica e maloláctica, inicia-se uma lenta maturação sobre borras finas, com duas bâtonnages semanais nos foudres.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma coloração amarela palha e um bouquet aromático que começa com uma expressiva intensidade de frutas, destacando aromas de tangerina madura, pera e frutas de caroço, como o pêssego. Notas de lichia e melão maduro complementam a complexidade de aromas. Notas sutis de pão tostado, noz-moscada e creme confeiteiro.

Em boca, impressiona pela potência e estrutura, equilibradas por uma deliciosa sensação de frescor proporcionada por sua excelente acidez. É um vinho opulento, aveludado e untuoso.

Seu final de boca é longo e marcante, trazendo de volta as agradáveis notas de frutas maduras envolvidas pela elegância e sutileza das notas tostadas que participaram de sua elaboração.