



# SEÑORIO DE BEADE

Bodegas y Viñedos

NOMBRE: BEADE ORIXE

TIPO: Blanco criado sobre lias finas con paso por barrica

CRIANZA: 24 meses de crianza en lias en inox y barrica

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Ribeiro (GALICIA)

VARIETADES: Treixadura, Albariño y Godello

VIÑEDOS: Selección de 2 ha de viñedos con una edad media de 25 años ( laderas y bancales ) en Beade, Valle de Avia. Conducción en espaldera y poda tradicional propia. Densidad de plantación de 4000 - 5000 cepas/ha. Producción integrada, libre de tóxicos.

SUELOS: Arenas graníticas, Sabrego, con poca profundidad, muy pobres en arcilla, con zonas de esquistos.

GRADO ALCOHÓLICO: 13 % (v/v)

ELABORACIÓN: Nuestra familia elabora vinos desde el origen, plantamos con nuestras manos los viñedos, siempre en zonas no boscosas y sin talar ningún árbol, y los trabajamos durante años hasta lograr su fruto. Evitamos el uso de herbicidas, y restringimos al máximo la aplicación de fitosanitarios. Un trabajo minucioso y respetuoso con el entorno y el medio, que nos aporta una uva diferente, la cual vendimiamos manualmente con el máximo cuidado. El mosto de las distintas variedades se elabora en distintos depósitos y se fermenta a temperatura controlada. Conseguimos así una óptima extracción de aromas que serán redondeados con su posterior tiempo en sus finas lias. Tras este proceso, el vino se traslada a barricas de roble francés durante un mínimo de catorce meses. Posteriormente en botella reposará un mínimo de 3 meses antes de su salida al mercado.

CATA: Color amarillo dorado, brillante. De aroma profundo, con notas lácticas, especiadas, piel de cítricos, tostados, florales, rosa y azahar. En boca destaca su untuosidad y volumen, con un largo final que recuerda a fruta escarchada y confitería y un suave toque amargo que le aporta personalidad y elegancia, fruto del trabajo con las lias.

MARIDAJE: Al tratarse de un vino blanco con cuerpo e intensas notas aromáticas es ideal para acompañar platos de pescado y marisco principalmente en elaboraciones con base de arroz. También combina con platos de carne de ave, platos de pasta y de verduras a la plancha o a la parrilla.

SERVICIO: 8-10°C.



PACKAGING ECO-FRIENDLY:

Cajas sin plásticos ni barnices, con cartón certificado FSC

Etiquetas de papel con certificado FSC

Corchos con certificado FSC y CORCK

Botella de vidrio con alto contenido reciclado.

Todo el continente es 100% reciclable.

