

F A M I L I A

## COSTEIRA

*Costeira Range · Viña Costeira*



### **Viña Costeira**

*Coupage*

.....●  
**Viña Costeira**

*Blend*

### NOTA DE CATA

Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. Aroma de intensidad media-alta, muy fino y elegante, con notas de fruta tropical y hierba fresca.

Boca muy equilibrada, sabroso y fresco, formando un conjunto placentero y armonioso.

### TASTING NOTES

*Bright straw yellow with greenish reflections. Aroma of medium-high intensity, very fine and elegant, with notes of tropical fruit and fresh grass.*

*Mouth very balanced, savory and fresh, forming a pleasant and harmonious.*





## PRESENTACIÓN

Botellas de 37,5, 75, 150 y 300 cl

Estuche individual Magnum

Estuche de 3 botellas

Caja de 6 y 12 botellas

## Presentación

375, 700, 1500 & 3000 ml bottles.

Individual pack, Magnum

Set of 3 bottles.

Cases of 6 and 12 bottles.



## SUELO

Diversos terrenos de los 4 valles del Ribeiro, mayoritariamente de base granítica.

*Soil. Several lands of the 4 Valleys of the Ribeiro, mainly of granite base.*



## UVA

Teixadura, Torrontés, Albariño, Godello, loureira y otras.

*Grape. Teixadura, Torrontés, Albariño, Godello, loureira*



## ELABORACIÓN

Fermentación tradicional en depósito de acero inoxidable a baja temperatura. Las distintas variedades se fermentan por separado y se ensamblan posteriormente, para obtener un vino equilibrado y armonioso, con matices de las distintas uvas de las que procede.

*Winemaking. Traditional fermentation in stainless steel vats at low temperature. Each varietal is fermented separately and afterwards they are blended to obtain a balanced wine with nuances of the different varieties it is made of.*



## GASTRONOMÍA

Adecuado para acompañar toda clase de pescados y mariscos y mariscos, crustáceos y moluscos. Excelente compañero de los quesos tradicionales gallegos.

*Pairing. All types of fish and seafood, creamy cheeses such as Gouda and Brie.*



## TEMPERATURA DE SERVICIO

8°C

*Suggested serving temperature 8°C.*



VIÑA COSTEIRA

+34 988 477 210 · www.costeira.es

