

Bodegas A Portela

NOMBRE: Beade 25 Autor

TIPO: Blanco joven

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Ribeiro

VARIEDAD: 100% Loureira

VINEDOS: 0.4 ha

GRADO ALCOHÓLICO: 11.5 % (v/v)

Pioneros en la elaboración de vinos de calidad, nace nuestro vino de Autor Beade 25, a partir de uva Loureira, variedad de aromaticidad única que hemos recuperado en un monovietal para devolverle un merecido protagonismo.

VINEDO: 25 años han pasado para que un total de 800 cepas, cultivadas en 4 gavias en espaldera dentro de un viñedo de la propiedad, puedan aportarnos la uva de calidad que necesitábamos para la elaboración de este vino.

ELABORACIÓN: Vendimia manual en el momento óptimo de maduración. El mosto yema, tras un ligero desfogado estático, se fermenta en depósitos de acero inoxidable, a baja temperatura, para mantener los delicados aromas varietales de la Loureira.

CATA: Vino amarillo con reflejos verdosos, brillante, que proyecta las características singulares de la variedad Loureira. Se descubre como un vino muy aromático con marcados recuerdos florales, rosas blancas, piel de cítricos y predominio de notas a hierbas aromáticas, en las que destaca la presencia del aroma a laurel. En boca es fresco, vivo, equilibrado en cuerpo y acidez con un postgusto complejo, elegante y muy persistente.

MARIDAJE: Por sus marcadas notas aromáticas es un acompañante ideal en aperitivos y comidas a base de pescados y mariscos (ostras, langosta a la plancha, rodaballo,...). Su frescor y viveza en boca le permite integrarse en platos elaborados con setas, frutos secos, pastas frescas y quesos grasos.

SERVICIO: 8-10 °C

