

Bodegas A Portela

NOMBRE: Beade Primacia

TIPO: Blanco joven

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Ribeiro

VARIETADES: 98% Treixadura, 2% Albariño y Loureira

VINEDOS: 7 ha

GRADO ALCOHÓLICO: 13 % (v/v)

El blanco Beade Primacia es la evidencia de las altas cotas de calidad que se pueden lograr a partir de uvas de la variedad Treixadura. Este vino, rico en matices, expresa el esmero puesto por los propietarios de la bodega en el cuidado de sus viñas.

ELABORACIÓN: Beade Primacia fue elaborado tras una selección exhaustiva de la uva, vendimiada manualmente con el máximo cuidado durante la última semana de septiembre. El mosto yema obtenido por escurrido en la prensa, es sometido a un ligero desfangado estático y posteriormente se fermenta en depósitos de acero inoxidable, a baja temperatura, para mantener sus delicados aromas varietales.

CATA: En fase visual presenta color amarillo pajizo, brillante, con reflejos verdosos. Aroma potente, fino, elegante y complejo, rico en matices de marcada procedencia varietal, notas florales (a pétalos de rosa) y afrutadas (piel de cítricos y ciruela verde). En boca es intenso y equilibrado, con estructura muy varietal, sabroso, largo y elegante, con un postgusto fresco y frutal.

MARIDAJE: Por sus notas florales y cítricas, combina perfectamente con platos elaborados a base de pescados y mariscos en cualquier tipo de preparación: arroces, hervidos, a la plancha, etc. Al tratarse de un vino seco, elegante y con cuerpo, permite acompañar platos de carne, especialmente si en estos se han empleado frutos secos en su preparación. Conviene en este caso servir el vino a una temperatura mayor (10-12°C), a fin de hacerlo más denso y untuoso.

SERVICIO: Se recomienda una temperatura de servicio comprendida entre los 8 y los 10°C.

Premios 2013:

- Medalla de Oro Mundus Vini 2013
- Medalla de Plata Premios Arribe 2013
- Medalla de Plata CINVE 2013
- **Mejor Vino Blanco Ribeiro 2013 Premios del Ribeiro**
- Medalla de Plata Premios Zarcillo 2013
- Medalla de Plata Challenge Internacional du Vin 2013
- 90 Puntos y 5 Estrellas Guía Peñin 2014

Tel: +34 988 480 050, beade@beadeprimacia.com

