

Bodegas A Portela

NOMBRE: Señorío de Beade

TIPO: Blanco joven

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Ribeiro

VARIETADES: Treixadura, Godello, Torrontés

VINEDOS: 10 ha

GRADO ALCOHÓLICO: 11.5% (v/v)

ELABORACIÓN: Señorío de Beade fue elaborado tras una selección exhaustiva de la uva, que se vendimió de modo manual y escalonada, en función del estado de maduración de cada variedad. El mosto obtenido 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 y mantener los aromas fermentativos generados.

CATA: Señorío de Beade Blanco es un vino de color amarillo pajizo pálido con matices verdosos. Aroma fino, de buena intensidad donde aparecen recuerdos de fruta blanca y sutiles notas florales. Rico en expresión varietal y mineral. En boca es equilibrado, con buena acidez que le confiere frescura, largo y elegante, con un postgusto fresco y frutal.

MARIDAJE: Señorío de Beade Blanco, por sus notas afrutadas y su frescor en boca combina bien con verduras frescas, al vapor o a la plancha, espárragos, alcachofas, berenjenas, etc. También va bien con pasta fresca al huevo, elaborada con salsa cremosa y parmesano. Por tratarse de un vino blanco seco, va perfecto con el marisco y el pescado blanco, en platos no demasiado especiados.

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

Premios y Reseñas:

- 86 Puntos y 5 Estrellas Guía Peñin 2014
- Medalla de Plata Guía Viños de Galicia 2014

