

TERRAS GAUDA

Terras Gauda



Buque insignia de la bodega, es una clara demostración de los beneficios de una sabia mezcla de variedades.

Está elaborado a partir de los mostos lágrima de las cepas nobles autóctonas del Valle de O ROSAL, situado en la orilla gallega del Río Miño, muy cerca ya de su desembocadura por tierras de La Guardia frente al vecino Portugal y dentro de la Denominación de Origen Rías Baixas.

Su acusada personalidad es el resultado de combinar los mostos de la legendaria cepa ALBARIÑO (70% aproximadamente) con los de las singulares LOUREIRA y CAIÑO BLANCO en las proporciones más adecuadas.

Para el Terras Gauda 2009, vendimiado a partir del 21 de septiembre, seleccionamos la uva Albariño de las parcelas de Eiras-Bostelo, el viñedo de menor altura, con alta humedad, orientación sur y más cálido, proporcionándonos un albariño muy concentrado, de menor acidez y buen cuerpo.

El Loureiro, vendimiado a finales de septiembre, procede de viñas en altitud, ofreciéndonos frescura, alta intensidad floral y suavidad en la boca.

La uva Caiño, vendimiada entre el 2 y 3 de octubre se cultiva en la misma zona que el albariño, con las condiciones de humedad y temperatura idóneas para extraer al máximo todo su potencial gustativo.

TERRAS GAUDA

Terras Gauda



En conjunto resulta un vino con un interesante y complejo recorrido aromático, donde se conjugan los aromas de frutas blancas, de hueso y piel de naranja con las frescas notas balsámicas, apoyadas en sutiles recuerdos florales y minerales.

Destaca por su entrada amable en boca, avanzando hacia una agradable y golosa untuosidad acompañada de fresca y viva acidez, para terminar en un final de boca carnoso, largo y cremoso.

Temperatura de servicio recomendada: 10° ~ 12°C.

Este vino no se presenta a concursos.