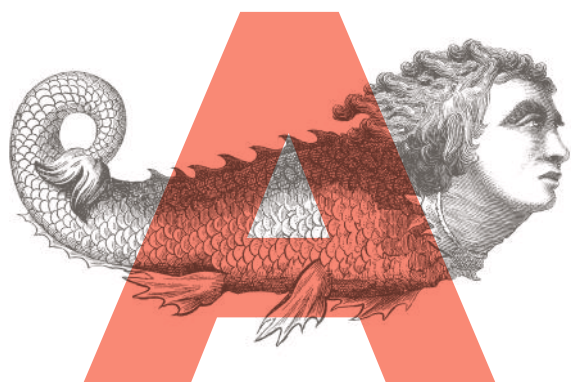




ANXO MARTÍN

Anxo Martín, ser mitológico mitad hombre y mitad pez, reside en las partes profundas del río Miño, guardián de sus tesoros. Este hermoso y mágico tritón, abandona su guarida y toma forma humana para seducir a la juventud que vuelve de fiesta bajo la luz de la luna en la noche de San Juan.

La treixadura, la loureira y el albariño generan un armonioso equilibrio. Crianza sobre las lías y batonage de 6 meses, tras los que realiza unha crianza reductiva en acero inoxidable durante otros 6 meses antes de ser embotellado.

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Color amarillo pajizo con reflejos alimonados.

FASE OLFATIVA

Intensidad media alta, complejo con notas frutosas de manzana y ciruela, flores blancas tipo magnolio, también hinojo y romero, todo envuelto con una nota untuosa derivada de la crianza sobre lías y con final mineral típico de la treixadura.

FASE GUSTATIVA

Boca cremosa, con volumen y longitud. Muy glicérico. En retro destacan las hierbas aromáticas y flores blancas.

FICHA TÉCNICA



D.O.: Ribeiro

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDAD: Treixadura, Loureira, Albariño

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13% Vol

MARIDAJE: Pescado a la brasa, vieira al horno y risotto

