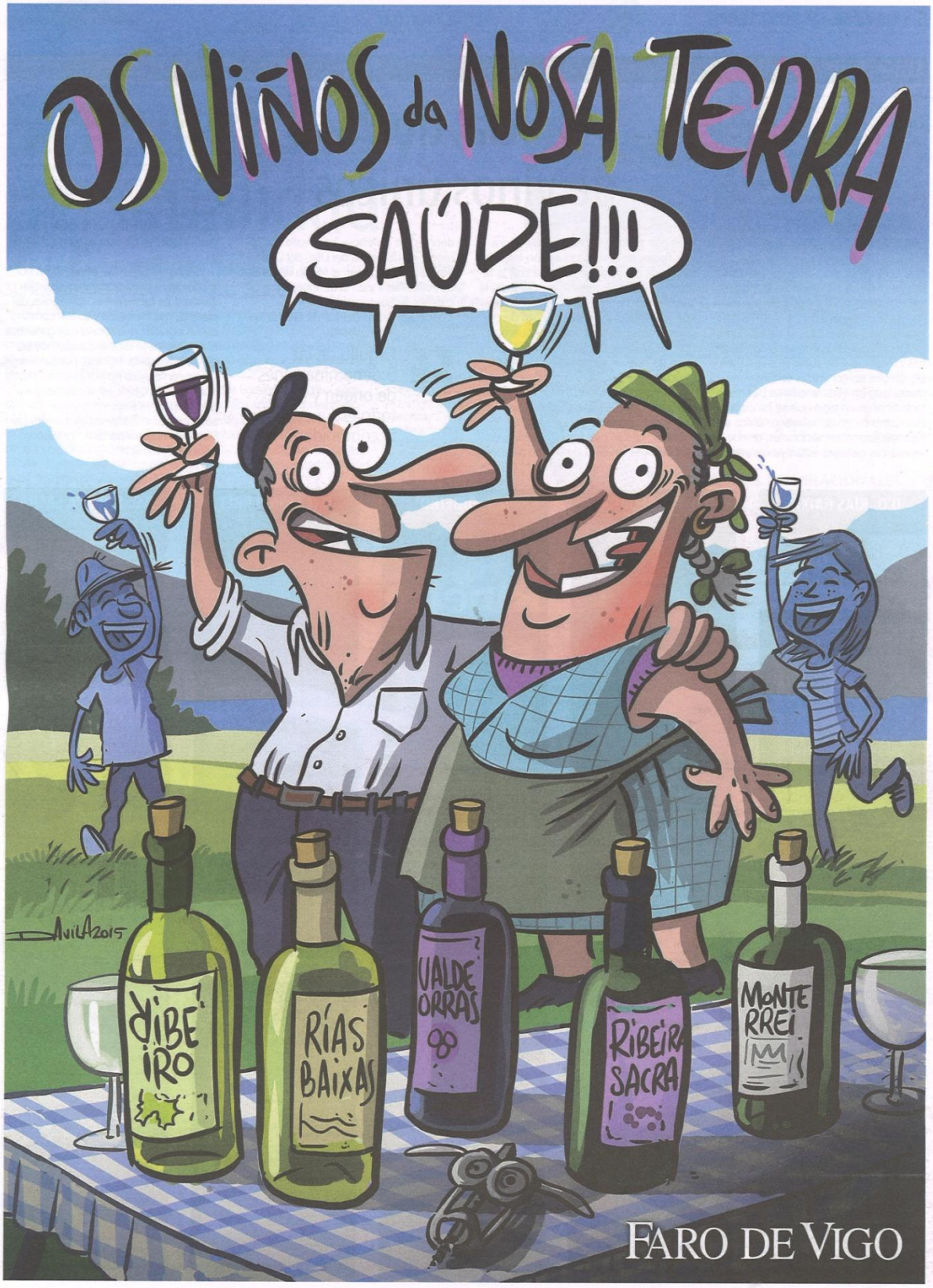

OS VIÑOS da NOSA TERRA
SAÚDE!!!
VIBEIRO
RÍAS BAIXAS
VALDEORRAS
RIBEIRA SACRA
MONTERREI
AVILA 2015
FARO DE VIGO

FARO DE VIGO
DOMINGO, 12 DE JULIO DE 2015

Un esfuerzo común / El compromiso

Galicia, tierra de vinos únicos

El vino es un tesoro del que Galicia, a pecho descubierto, presume a espuertas avalada por la franqueza de un trabajo que muestra con transparencia el compromiso y el orgullo del viticultor, del bodeguero y del enólogo de las cinco denominaciones de origen en este lado del mundo. Una honradez acreditada, además, por una profesionalidad con entrega absoluta al terruño, a la tradición, a la tipicidad, a la autenticidad, en definitiva; pero sin perder de vista los tiempos de modernidad a los que los vinos gallegos se han sabido sumar con una habilidad intachable y una exclusiva sensibilidad.

En unos viñedos con unas condiciones climáticas y de suelo que le hacen ser únicos, como únicas son las variedades que en ellos se cultivan, el resultado final es un vino que se ha convertido también en un referente único en los mercados internacionales, donde las marcas gallegas están ya enraizadas con fuerza. Galicia recoge ahora los frutos de una reconversión iniciada a finales de los años ochenta con la recuperación de las castes autóctonas, la aparicición de una nueva generación de bodegueros y el nacimiento de ese fuerte compromiso, al mismo tiempo, con la historia, con la costumbre, y con las nuevas tecnologías, con el futuro.

Ese pacto sigue vigente en las tierras del Miño de Chantada, del de Castrelo, en el del Condado do Tea, en el "baixo" de O Rosal trasnfronterizo, en las del Avia, en el Sil de Doade o de Valdeorras, en el Arnoia, en el valle del Támega, en las tierras del Ulla, del Umia, en O Salnés todo, en el fondo de las rías de Pontevedra y en la de Vigo sobre los montes de Soutomaior…

Son las tierras del sur de Galicia las que enarbolan la bandera del albariño, de la treixadura, del godello, de la loureira, el sousón o el merenzao, del caíño blanco y la del tinto, las enseñas del lado, del torrontés, del espadeiro, de la mencía, por supuesto…Rías Baixas, Ribeiro, Ribeira Sacra, Valdeorras y Monterrei son ya los cinco embajadores supremos de una de las mayores riquezas de esta esquina atlántica.

> Orgullo de las 5 denominaciones de origen y de todo el sur de la comunidad

El vino de Galicia se pasea altivo por el mundo, equiparado en finura y elegancia a las exquisiteces vitivinícolas del planeta, manteniendo vivo ese contrato con el porvenir que será el que garantice el amparo de la excelencia que hoy en día ya le respalda. Por eso, porque siempre es con él pero no por él, alzamos nuestra copa desde estas páginas para brindar por nuestros vinos y, parafraseando a los entrañables personajes de Davila de nuestra portada, gritar con fuerza: "¡¡Saúde!!".

D.O. RÍAS BAIXAS

Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

>> DATOS

Industrias 179
Superficie 4.027 ha.
Viticultores 6.031.
Producción uva. 24.180.221 kgs.
Vino cualificado 19.300.200 l.
Valor económico estimado 96.501.000 euros
Presidente Juan Gil de Araujo González de Careaga
Correo electrónico consejo@doriasbaixas.com
Web www.doriasbaixas.com
Teléfonos 986.85.48.50/86.45.30
Fax 986.85.48.50/86.45.30
Dirección Pazo de Mugartegui. Plaza da Pedreira s/n 36002 Pontevedra

D.O. VALDEORRAS

VALDEORRAS

>> DATOS

Industrias 46
Superficie 1.165 ha.
Viticultores 1.470
Producción uva. 6.390.052 kgs.
Vino cualificado 3.340.060 l.
Valor económico estimado 17.816.539 euros
Presidente José Vicente Solarat Lopez
Correo electrónico consello@dovaldeorras.com
Web www.dovaldeorras.com
Teléfonos 988.30.02.95
Fax 988. 33. 68.87
Dirección Estrada N-120 p.k. 463- 32340 Vilamartín de Valdeorras (Ourense)

D.O. RIBEIRO

Ribeiro

>> DATOS

Industrias 110
Superficie 2.646 ha.
Viticultores 5.812.
Producción uva. 11.361.459 kgs.
Vino cualificado 7.330.834 l.
Valor económico estimado 18.327.000 euros
Presidente Miguel Ángel Viso Diéguez
Correo electrónico info@ribeiro.es
Web www.ribeiro.es
Teléfonos 988.47.72.00
Fax 988.47.72.01
Dirección Salgado Moscoso, 11, 32400 Ribadavia (Ourense)

D.O. MONTERREI

MONTERREI
Denominación de Origen

>> DATOS

Industrias 24
Superficie 463 ha.
Viticultores 384
Producción uva. 2.820.213 kgs.
Vino cualificado 1.979.225 l.
Valor económico estimado 9.381.526 e.
Presidente Asunción Rodríguez Zarraquiños
Correo electrónico info@domonterrei.com
Web www.domonterrei.com
Teléfonos 988.41.06.34 988.59.00.07
Fax 988.41.06.34
Dirección Mercado comarcal, 1. 32600 Verín (Ourense)

D.O. RIBEIRA SACRA

RS

>> DATOS

Industrias 89
Superficie 1.258 ha.
Viticultores 2.674
Producción uva. 4.600.272 kgs.
Vino cualificado 2.950.000 l.
Valor económico estimado 11.800.000 euros
Presidente José Manuel Rodríguez González
Correo electrónico info@ribeirasacra.org
Web www.ribeirasacra.org
Teléfonos 982.41.09.68
Fax 982.41.12.65
Dirección Rúa do Comercio, 6-8. 27400 Monforte de Lemos (Lugo)

*Datos 2014 Xunta de Galicia

Opinión

"MI CATA FOTOGRÁFICA"

"La vid ya ha dado su fruto , las levaduras terminan su trabajo en el interior de las bodegas, nace un nuevo vino, una nueva cosecha , y la planta descansa , a la par que se prepara para un nuevo ciclo, la lucha por la vida, el color del otoño" (Álvaro Bueno, enólogo). En la fotografía, paisaje otoñal en Belesar, en la Ribeira Sacra. / Ricardo Grobas

Tipicidad

Todo aquello que haga que las características propias de los vinos producidos por nuestras variedades en nuestras zonas de elaboración cambien no es para nada positivo

Antes de nada me gustaría dejar claro que lo aquí expongo es una opinión personal y no es, por supuesto, ningún dogma de fe y que entiendo y respeto que haya otras opiniones.

Entiendo yo por tipicidad organoléptica el conjunto de características de color, olor y sabor que hacen posibles que seamos capaces en mayor o menor medida de reconocer vinos de una zona o variedad determinada.

Sabemos que hoy en día hay distintas formas de elaborar, es decir, transformar nuestras uvas en vino para conseguir unos vinos determinados.Los que entienden y dedican su trabajo a la investigación nos hablan de vinos terpénicos, fermentales, tiólicos.... y que, según maceremos más o menos a diferentes temperaturas, o no maceremos, o utilicemos determinadas levaduras o no, o trabajemos con mostos mas o menos limpios, o trabajemos con lías a bajas temperaturas más o menos tiempo antes de fermentar o..., conseguiremos unas u otras características organolépticas.

Entiendo yo que la tipicidad de un vino viene determinada sobre todo por los aromas primarios de la variedad o variedades con las que dicho vino se ha elaborado y que además son consecuencia de su entorno, es decir características climatológicas y del terruño en el que se desarrollan.

ÁLVARO BUENO
ENÓLOGO

> La tipicidad de un vino viene determinada sobre todo por los aromas primarios de las variedades

Treixadura, albariño, loureira, caiño, godello, lado son variedades únicas en el mundo y tenemos la suerte de tenerlas en nuestra tierra, en nuestras denominaciones de origen, en Ribeiro, Valdeorras, Rias Baixas... y este es nuestro mayor potencial.

Considero que todo aquello que haga que las características propias de los vinos producidos por nuestras variedades en nuestras zonas de elaboración cambien no es para nada positivo, ya que, precisamente, este es el carácter diferenciador que hace que nuestros vinos sean únicos y extraordinarios.

Consello Regulador D.O. Ribeira Sacra

El sabor de un paisaje

» La Ribeira Sacra es una tierra que habla de vino desde los tiempos en que los romanos introdujeron el cultivo en bancal

Ribeira Sacra es un territorio singular, donde se puede navegar sin preocuparse por las mareas, donde la montaña se impone sobre la costa y donde su orgullo está en el vino. Un espacio habitado desde hace miles de años que todavía conserva tradiciones ancestrales.

Esta tierra, la de mayor concentración de románico rural de Europa, habla de vino desde los tiempos en que los romanos introdujeron el cultivo en bancal. Su evolución se frenó en el siglo XIX, con la crisis de la filoxera, que produjo un abandono de la viticultura y un cambio en la actividad agrícola que se fue alternando hasta el nacimiento de la D.O. Ribeira Sacra, a punto de cumplir 20 años.

>> Vinos que traspasan fronteras.
Los de la Ribeira Sacra son vinos que se exportan a países de todo el mundo y con los que, en los últimos años, brindan en la Casa Blanca para celebrar el Día de la Hispanidad. Vinos frescos y afrutados –elaborados principalmente con Mencía y Godello, las variedades más cultivadas– que empiezan a estar presentes en los mejores restaurantes y a ser muy valorados en publicaciones internacionales de críticos de prestigio y de importantes sumilleres. Vinos de producción limitada y en algunos casos exclusivos.

Viñedos de la Ribeira Sacra.

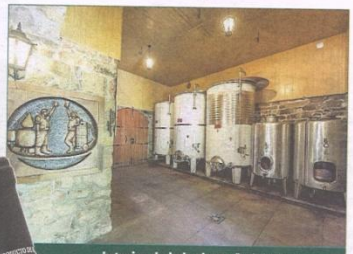
MODERNIZACIÓN. En este tiempo se han modernizado las bodegas, aunque la mecanización del viñedo ha sido mínima debido al difícil acceso, con pendientes casi imposibles que son escaladas por viticultores herederos de una tradición que viven desde su infancia. Vinos que se comprenden viviendo la inmensidad del paisaje, el abrazo que brindan los cañones a los ríos, los amaneceres tranquilos, el grito de caza de las águilas al atardecer, el trabajo silencioso de los viticultores en el viñedo, la variedad y diversidad de los suelos que acumulan el calor del sol durante el día para después por la noche mantener la temperatura y proteger a las cepas, que se agarran a suelos de pizarra, granito o esquisto, muchas de ellas centenarias. Producen un fruto escaso pero de una calidad excelente, de difícil recolección y que posteriormente es tratado con el máximo rigor para obtener los mejores vinos. Todo ello conforma la idea de terroir, muy presente en la Ribeira Sacra.

Edelmiro Domínguez González / Os Peares

Os Peares / 988 200 000 – 661 900 693

Reminiscencias del pasado

» Edelmiro Domínguez González emplea métodos artesanales en su bodega de colleiteiro



Interior de la bodega. *Braís Lorenzo*

La de Edelmiro Domínguez González es una bodega con tradición antigua. Restaurada hace una década, en ella se elabora el vino utilizando métodos artesanales, sin perder de vista aquellas mejoras que facilitan el trabajo del bodeguero, como embotelladoras o cubas de acero.

BODEGA DE COLLEITEIRO. Es también una auténtica "bodega de colleiteiro", ya que toda la producción que elabora y embotella procede de sus propios viñedos –algunos heredados de su padre e incluso de su abuelo y otros recuperados a lo largo de los últimos años–, que se extienden a lo largo de 10.000 metros cuadrados en Os Peares.

>> Vinos muy "amantes"

En la zona de Os Peares, a los bancales o socalcos característicos del cultivo de las viñas en la Ribeira Sacra, se les llaman calexotes. Este es precisamente el nombre que Edelmiro Domínguez González le ha puesto a dos de sus vinos: un Mencía y un Godello.

La bodega también elabora una tercera marca, Gordomelle, con un 70% de uva Mencía, un 15% de Tempranillo y un 15% de Garnacha. "Son vinos muy amantes, con una acidez y aroma muy equilibrados y con una graduación alcohólica no demasiado alta, debido al microclima que caracteriza a Os Peares", afirma el propietario de la bodega.

Ponte da Boga / Castro Caldelas

San Paio, Castro Caldelas / 988 20 33 06 / www.pontedaboga.es

Una bodega centenaria

» Fundada en 1898, Ponte da Boga es la más antigua de la Ribeira Sacra

Fachada de la histórica bodega.

Vendimiando historia desde 1898. Ponte da Boga es la bodega más antigua de la Ribeira Sacra y cuenta con bancales históricos que ya se cultivaban en época de los romanos.

Su compromiso es conseguir una mayor integración con el entorno, poniendo en valor y recuperando las variedades ancestrales autóctonas de la Denominación de Orixe Ribeira Sacra: Brancellao, Merenzao, Godello, Mencía y Sousón.

EXPRESIÓN HISTÓRICA. Con motivo del 800 aniversario de la Catedral de Santiago de Compostela, Ponte da Boga decidió elaborar un vino de edición limitada que acompaña a los estilos arquitectónicos que influyeron en su construcción. Esto dio lugar a la secuencia de ediciones limitadas a 800 cajas de elaboraciones únicas anuales: Expresión Histórica, Románica, Gótica y Expresión Barroca.

>> Expresión Barroca.

Este vino es la última elaboración, dentro de la serie que Ponte da Boga inició con Expresión Histórica. Se trata de un vino muy sabroso, con gran sensación de equilibrio y frescura, destacando un tacto goloso sin aspereza ni pesadez. Tiene una crianza de diez meses, parte en barrica y parte en depósito. El merenzao, brancellao y sousón, que complementan la mencía, aportan aún más complejidad y armonía, para la satisfacción del amante del vino fino. La sousón da ese toque diferencial ya que es una uva bastante exuberante, que aporta mucho color y tiene mucha acidez. En definitiva, un vino con bastante recorrido, con muchos años por delante.

Ronsel do Sil / Parada de Sil

Sacardebois, Cañones del Sil / 685 877 740 / www.ronseldosil.com

Pasión y autenticidad

» Los Veluveyra Mencía y Godello de Ronsel do Sil han sido premiados con el Bacchus de Oro en 2014 y 2015

Ronsel do Sil se encuentra ubicada en Parada de Sil (Orense), rodeada del paisaje sublime de los cañones del Sil, entre terrazas de piedra de viñedos y monasterios benedictinos de la zona. La bodega (un antiguo lagar), propiedad de dos arquitectos, María José Yravedra y Felipe Somarriba, fue rehabilitada en 2010 siguiendo las pautas constructivas de elaboración por gravedad y poniendo en práctica su tesis doctoral publicada en 2003 "Arquitectura y Cultura del Vino". Su filosofía se basa en ensalzar las variedades autóctonas mediante una viticultura natural y una elaboración artesanal.

FILOSOFÍA DE TRABAJO. 'Ronsel' es la estela o surco que deja la barca cuando navega por el agua. En este caso, la bodega pretende dejar su huella de respeto y trabajo, ensalzando el paisaje y la cultura del vino en la Ribeira Sacra con la pasión y la autenticidad de la viticultura heroica.

VELUVEYRA MENCÍA 2012. Bacchus de Oro 2014. En nariz, bayas silvestres mora, zarza, flores secas de violetas. En boca es cremoso, notas balsámicas y estructurado, fresco, sutil y sabroso, muy placentero.

VELUVEYRA GODELLO 2013. Bacchus de Oro 2015. Color pajizo brillante. Nariz muy aromática, donde predominan notas frutales y florales, fondo delicado a hierbabuena. En boca seco y penetrante, con originalidad, integrada la madera de su fermentación en barrica. Final persistente.

María José Yravedra, propietaria de la bodega. *Kopa*

>> Ourive Godello 2013 y Arpegio 2013

completan la colección de vinos elaborados por Ronsel do Sil. El primero es un vino de aromas nítidos. Sabroso, frutal y sincero, expresión de una viticultura y elaboración poco intervencionista, su final es largo dejando sensaciones minerales.

El Arpegio es rojo picota brillante con reflejos violetas, ribete amoratado, capa media-alta, con notas florales que predominan sobre los recuerdos especiados bien integradas con la madera.

Nova Toural / Santo Estevo de Ribas de Miño

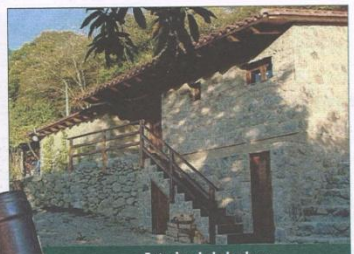
Santo Estevo de Ribas de Miño, O Saviñao / www.novatoural.es

El sabor del románico

» La bodega Nova Toural se levanta a escasos metros de la bella iglesia del siglo XII de Santo Estevo de Ribas de Miño

Situada en una mágica zona de viñas y castaños a 300 metros de la bella iglesia románica del siglo XII Santo Estevo de Ribas de Miño y frente a la presa del salto de Belesar, Nova Toural está rodeada de sus viñedos, dispuestos en "socalcos" o bancales, como es característico en la Ribeira Sacra.

ELABORACIÓN TRADICIONAL. Tinto joven y tinto roble cosecha son los dos vinos que bajo la direccion de Fernando Mejide elabora Nova Toural, que con una superficie de 1 hectárea y una producción de 6.000 botellas anuales, se levanta sobre una pequeña bodega de los años 40 construida en granito de la zona. La construcción ha sido restaurada y ampliada para adecuarla a las actuales técnicas de vinificación, pero sin perder en ningún momento el carácter artesanal de su elaboración tradicional.



Exterior de la bodega.

>> Tinto crianza. El Sombrero Tinto Roble es un tinto con media crianza, elaborado con uvas Mencía (75%) y Tempranillo (25%) procedentes del viñedo Canceliña, situado en las riberas del Miño sobre terrazas con pendientes cercanas al 60% y una altitud de 400 m.

>> Complejidad y armonía. Premiado con la Medalla de plata en el XXI concurso internacional de vinos de montaña CERVIN 2013 y con la Medalla de oro en la Guía Paadín 2015 de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia, se trata de un vino de color intenso granate purpúreo con matices violáceos, de aroma complejo y sabroso en boca con buena armonía con la madera.

Rectoral de Amandi / Amandi

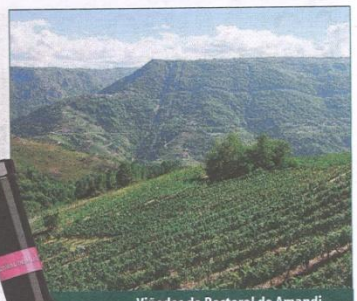
Amandi, Lugo / 988 384 200 / www.rectoraldeamandi.com

Un clásico gallego

» Rectoral de Amandi es uno de los buques insignia de la D.O. Ribeira Sacra

Convertirse en un clásico no está al alcance de todo el mundo, pero Rectoral de Amandi, siendo la primera bodega en poner en marcha una D.O. de tanta historia como es la Ribeira Sacra ya le aporta un requisito importante.

PREMIOS. Los muchos premios acumulados en toda su historia son también claro ejemplo del trabajo realizado. Solo en lo que llevamos de año 2015, además de ser premiados en casa, como lo demuestra el premio en la Cata de viños, augardentes e licores tradicionais de Galicia, aumentan su curriculum la medalla de plata en el Concouse Mondial de Bruxelles 2015, la Medalla de Oro en la Berliner Wein Trophy y la Mención de honor en el Concurso Internacional Vino y Mujer.



Viñedos de Rectoral de Amandi.

>> Imagen fresca y actualidaza. Un clásico lo es precisamente porque mantiene su imagen fresca y actualizada, y a pesar del paso del tiempo, crece con cada año que pasa. Rectoral de Amandi rejuvenece cada año, siendo fiel a su forma de elaborar este vino, consiguiendo que una uva con la personalidad tan importante que tiene la Mencía sea fácil de beber. Esto también le ha permitido llegar a las nuevas generaciones de consumidores de vino, que curiosamente cada día son más exigentes y siguen escogiendo Rectoral de Amandi.

Adega do Mollón / Nogueira de Ramuín

Viñoás, Nogueira de Ramuín / 988 222 272 / www.pombares.com

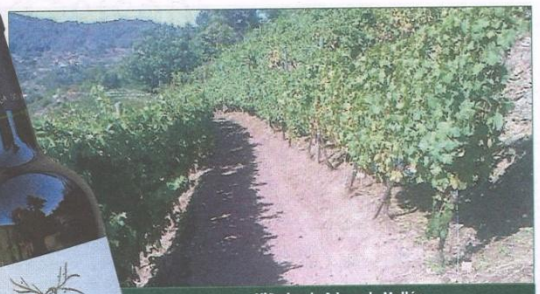
Un vino de autor

» En Adega do Mollón miman con esmero sus cepas, que le devuelven un exquisito fruto con el que crean un vino aterciopelado, equilibrado y aromático

Adega do Mollón y su vino, Pombares, son el resultado de una iniciativa personal que Antonio Calleja Lameiras y Montserrat Gómez Novelle iniciaron en 1986, aunque la familia ya elaboraba vino desde tiempo inmemorial para su propio consumo, de acuerdo con las costumbres de la parroquia de Viñoás, en Nogueira de Ramuín (Ourense).

CUIDADO RECÍPROCO. Los vinos de Adega do Mollón son obtenidos a partir de uvas recogidas de sus propias cepas, para lo cual dispone de 2,5 hectáreas de viñas. Cultivadas con esmero, ellas devuelven un exquisito fruto que permite elaborar un extraordinario vino: aterciopelado, equilibrado y aromático, de color rojo púrpura brillante. Para mantener esta calidad, las uvas son despalilladas, no prensadas: el mosto se obtiene por el propio peso de las uvas en recipientes adecuados para obtener un vino especial, afrutado y de producción limitada.

DISTRIBUIDOR EN VIGO Y PONTEVEDRA. Adega do Mollón dispone de distribuidor en Vigo y Pontevedra: Vinogal Distribuciones (Ramón Peinador, 26, Mondariz Balneario. Telefóno: 686 321 683).



Viñedos de Adega do Mollón.

>> Elaboración artesanal. Pombares Selección 2012 es el buque insignia de Adega do Mollón. Se trata de un vino de autor elaborado fundamentalmente con uvas de la variedad Mencía producidas en viñedos propios, recolectadas manualmente con todo cuidado en pequeños recipientes y sometidas a un proceso de fermentación controlada para poder extraer todas las propiedades aromáticas del fruto. De color rojo cereza brillante, con ribete púrpura, es muy afrutado aromático. Aterciopelado, equilibrado e intenso en taninos, resulta bien estructurado y redondo en boca.

Vía Romana / Chantada

A Ermida-Belesar, Chantada / 982 462 069 / www.viaromana.es/

Las uvas más mimadas del Miño

» Vía Romana aúna tradición e I+D+i, priorizando la calidad frente a la cantidad

En Vía Romana, tradición e I+D+i van de la mano, priorizando siempre la calidad frente a la cantidad tanto en campo como posteriormente en bodega. La bodega concede el mayor protagonismo a la uva, mimándola y trabajando como lo hacían nuestros abuelos sin por ello perder de vista toda la tecnología a su alcance y que les permite no aumentar la producción sino facilitar el día a día y gozar de ciertas mejoras.

EL VINO QUE NO ENTIENDE DE PRISAS. La quietud y el silencio en bodega durante un mínimo de 8 meses además de la permanencia en botella de otro mínimo de 6 meses hacen de Via Romana un Ribeira Sacra "que no entiende de prisas".

Todas estas exigencias, su variedad Mencía, el mimo y cuidado pormenorizado en la elaboración y saber hacer de una tradición familiar, convierten a Vía Romana en uno de los tintos gallegos más prestigiosos y con una personalidad única.

>> Enoturismo
Via Romana cuenta con un proyecto de enoturismo para que el visitante viva y conozca de primera mano el día a día de la bodega así como el cariño puesto en cada uno de los procesos que intervienen en la elaboración de los vinos.

>> Godello
Un blanco muy especial. Es un Ribeira Sacra elaborado a partir de una reducida y selecta producción de 2Kg por cepa como máximo. Una elaboración exigente para un blanco con personalidad propia. En nariz es afrutado con recuerdos a manzana madura y frutas tropicales. Su paso en boca es potente y con gran cuerpo, de baja acidez que evoluciona lentamente.

La casa solariega donde se encuentra la bodega.

Opinión

DAVID BARCO
SUMILLER

Los vinos gallegos, ideales para el verano

En estas fechas estivales el consumo de vino decae merced al alza de otra bebida, efervescente para más señas como es la cerveza,no obstante en Galicia disponemos de un elenco de variedades de vino y de uva que perfectamente se acoplan a la época veraniega, variedades blancas a su temperatura correcta (7-9 grados),como la albariño, la loureiro, la treixadura,la torrentés entre otras. Bien en elaboraciones monovarietales o en *coupages,* son uvas frescas por naturaleza,intensas, con una acidez refrescante que nos dejan un recuerdo que se queda bailando en la memoria.

Pero también en vinos de variedades tintas como la mencía, la sousón,la espadeiro o caiño tinto sólo por mencionar algunas, su origen Atlántico delata un frescor y franqueza que encandilan en las reuniones gastronómicas en torno a la buena mesa.Recordemos su temperatura idónea: entre 14 y 16 grados centigrados.

Aprovechando tan calurosas fechas se expande por Galicia mil y una fiestas y romerías,donde el vino es protagonista principal de tan festivos días,recorren toda la geografía exaltaciones en honor del vino,a veces como *partenaire* y otras como centro y protagonista de la misma.

También las elaboraciones más efervescentes como los espumosos gallegos tienen cabida en el estío.

A su temperatura idónea,entre 5 y 7 grados la burbuja nos acariciara el paladar y nos deleitara con su frescor y complejdad. Maridarán en perfecta sintonía con la larga lista de productos de calidad sin igual de las que disponemos tanto en la costa como en el interior, productos que en estas fechas están en su momento óptimo de consumo y que nos colmaran tanto nuestro gusto como nuestras sensaciones.

Para la sobremesa el abanico de vinos idóneos es amplio, desde vinos tostados, pasando por vendimias tardías, o brotitizados entre otros hablan a las claras de la vocación heterogénea de nuestras elaboraciones, cubriendo desde el principio las necesidades vinicas de la buena mesa.

Por lo tanto no debemos dejar de beber con moderación cualquiera de las joyas que nos brindan los elaboradores y hacer de embajadores orgullosos ante todo aquel que visita nuestra comunidad ofreciéndole que se inicie y pruebe nuestros vinos.

"MI CATA FOTOGRÁFICA"

"Si unimos a nuestros vinos alguna de las bellas vistas que nos regala Galicia, tal vez una preciosa puesta de sol como esta sobre la ria de Vigo, el maridaje vino-tierra hace honor a tan evocadoras sensaciones, momentos mágicos,únicos e irrepetibles en torno a un vino gallego" (David Barco, presidente de la Asociación Gallega de Sumilleres AGASU)