



VALDAMOR

COSECHA 2025

La uva Albariño es el auténtico pilar de este vino, expresando el terroir y la intensidad aromática y fragante de la variedad.

- D. O. Rías Baixas.
- Clima Atlántico.
- 100% uva Albariño.
- Segunda selección en mesa vibratoria racimo a racimo. Despalillado y maceración de uva entera antes del prensado neumático. Separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada. Crianza sobre sus lías finas durante 6 meses.



MATIZ DEL VINO

Atractivo color amarillo pálido con destellos verdosos, ribete acerado, limpio y muy brillante.

SABORES DOMINANTES



CÍTRICOS



HIERBAS AROMÁTICAS



SALINIDAD



PERFIL

FRUTA	● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ●
DULZOR	● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ●

CONSUMO ÓPTIMO



3-4 años

AROMA

Intenso, con aromas frutales frescos y acidulces (manzana, ciruela blanca), sutiles cítricos (lima y mandarina), con frescos aromas de flor blanca, hierba recién cortada y frescas hierbas aromáticas.

MARIDAJE



13% alc. vol.



Recomendamos servirlo a unos 8-10°c



QUINTA COUSEIRO



QUINTA DE COUSELO

COSECHA 2025

Elegante coupage de la aristocrática Albariño con la aromática Loureira y la delicada Caíño Blanco, dando un vino distinguido y con personalidad.

- D. O. Rías Baixas.
- Clima Atlántico.
- 85% Albariño, 10% Loureira y 5% Caíño.
- Segunda selección en mesa vibratoria racimo a racimo. Despalillado y maceración de uva entera antes del prensado neumático. Separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada. Crianza sobre sus lías finas durante 6 meses.



MATIZ DEL VINO

Atractivo color amarillo pajizo, con ribete acerado.

SABORES DOMINANTES



LIMÓN



HIERBAS AROMATICAS



MINERAL



AROMA

De notable intensidad, con frescos aromas de fruta fresca dando paso a delicados aromas florales, sutiles notas cítricas, delicados balsámicos e hierbas aromáticas con notas minerales, fresco e intenso.

PERFIL

FRUTA ●●●●●●

CUERPO ●●●●●●

DULZOR ●●●●●●

ACIDEZ ●●●●●●

ALCOHOL ●●●●●●

CONSUMO ÓPTIMO



3-4 años

MARIDAJE



13% alc. vol.



Recomendamos servirlo a unos 10°C



QUINTA COUSELO



QUINTA COUSELO

TURONIA

COSECHA 2025

Era el nombre que recibían las tierras entre el Miño y el mar de Vigo en la Galicia medieval. Este albariño Turonia refleja la historia, el origen, el sol y el agua que nos brinda nuestra tierra.

La uva albariño, nacida en "O Rosal", se muestra en todo su potencial, con una expresión delicada y equilibrada.

- D. O. Rías Baixas.
- Clima Atlántico.
- 100% uva Albariño.
- Segunda selección en mesa vibratoria racimo a racimo. Despalillado y maceración de uva entera antes del prensado neumático. Separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada. Crianza sobre sus lías finas durante 6 meses.

PERFIL

FRUTA ●●●●●

CUERPO ●●●●●

DULZOR ●●●●●

ACIDEZ ●●●●●

ALCOHOL ●●●●●

CONSUMO
ÓPTIMO



3-4 años



AROMA

Aromas cítricos intensos, recuerdos a frutas de agua y notas de hierbas aromáticas. Delicado y con personalidad.



HIERBAS
AROMÁTICAS



MANZANA
VERDE



MINERAL

SABORES DOMINANTES



MATIZ DEL VINO

Atractivo color amarillo pálido, de reflejos verdosos y con ribete acerado. Limpio y muy brillante, de buena lagrima.

BOCA

Manzana verde fresca y piel de limón, con sensaciones de hierbas aromáticas, yodado, con agradables balsámicos y notas minerales.

13% alc.



Recomendamos servirlo a unos 10°C

MARIDAJE

