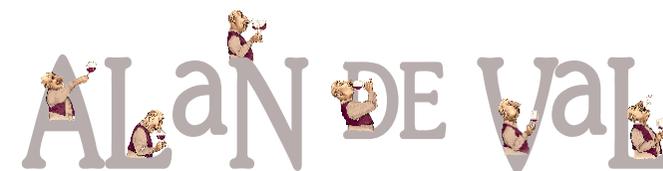


# Alan de Val Castes Nobres

## BRANCELLAO, CAÍÑO Y SOUSÓN



**VARIEDADES:** Brancellao (85%), Caíño (10%) y Sousón (5%)

**TERROIR:** Vino procedente de la Finca A Costiña.

**RECOLECCIÓN:** Manual en cajas de 15 kg.

**VINIFICACIÓN:** Se realiza cuidadosa vendimia manual con encubado de la pasta. A las 6 horas se procede a sangrado parcial ( 10% ) para vinificación en doble pasta. Fermentación dirigida en acero inoxidable a 26º C. Descube temprano para finalizar fermentación en barrica francesa de 500 L. Después de un mes se saca a depósito donde se le aplican sucesivos trasiegos. Estabulación posterior de 3 meses antes de clarificación y estabilización. Embotellado con suave filtración.

**NOTAS DE CATA:** Visual: Brillante Rojo Rubí de borde fucsia cardenalicio. Capa media. Olfativa: Alta intensidad de frutas rojas (arándanos, moras de zarza). Notas de sotobosque, malvavisco y romero, recuerdos de higo, dátil y damascos. Fondo pizarroso y fusión de dolomitas que envuelven todo en compleja armonía mineral. De evolución mediterránea. Gustativa: Nervioso en ataque con estatus ácido muy agradable. Corte atlántico a la entrada en boca. Evolución intensa de notas fugaces de madera. Expresión tánica autóctona de la variedad. En retronasal matices de su fruta y posgusto largo y complejo con sensaciones de violetas y bosque bajo.

**TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO:** Su máxima expresión se aprecia a una temperatura de entre 14 y 15º C.

**TIEMPO DE GUARDA EN BOTELLA:** Por su buena acidez y buenos taninos este vino evoluciona muy positivamente sus primeros 5 años de vida.