

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: 10º ~ 12ºC.

Este vino no se presenta a concursos.

TERRAS GAUDA

ABADÍA DE SAN CAMPIO

Monovarietal Albariño



Responde fielmente a la tradición de los míticos Albariños.

El Albariño con el que se elaboró el Abadía de San Campio 2009, vendimiado entre el 28 y el 30 de Septiembre, procede de la selección de uvas de las parcelas de Goian (Argallo), nuestro viñedo de mayor altitud, en el cual la humedad es más baja, las temperaturas son frescas y su maduración más lenta. Estas condiciones nos proporcionaron un vino con gran intensidad aromática varietal, destacando los recuerdos de fruta blanca bien madura -mazana golden, pera- apoyados en agradables notas cítricas.

De buena amplitud y equilibrio gustativos, resulta un vino alegre, fresco y con una acidez viva que refuerza esa sensación fresca.

El buen equilibrio entre los ácidos y el azúcar le aportan un agradable tacto final .

Es un vino que se mantiene en la boca largo tiempo.

Temperatura de servicio recomendada: 10º ~ 12ºC.

TERRAS GAUDA

TERRAS GAUDA

Etiqueta Negra



Es fruto de la fermentación en madera de un vino de O ROSAL, elaborado a partir de ALBARIÑO, LOUREIRA y CAIÑO BLANCO.

Después de la maceración y desfangado del mosto, este fermenta en barricas nuevas de roble francés y americano siguiendo con el proceso de crianza sobre lias durante cuatro meses.

Vivo color amarillo paja intenso, muy atractivo.

Los agradables aromas de melocotón maduro y flor blanca, van de la mano de los recuerdos de mantequilla fundida y las notas ahumadas de la barrica nueva.

En la boca resulta un vino goloso, elegante y fresco, con sensaciones de finas maderas que alargan, con un suave tanino su persistencia conduciéndonos a una retronal amplia en sensaciones de fruta madura y tostados.

Temperatura de servicio recomendada: 10º ~ 12ºC.

TERRAS GAUDA

NUESTROS DESTILADOS



De bebida barata, popular y plebeya, ha pasado a convertirse en un producto de lujo. Hoy el “orujo” se codea con los grandes marc franceses y la mejores grapas italianas. Atrás ha quedado el mito gastronómico del orujo anónimo, descontrolado, áspero, seco, potente, que, en algún caso, era capaz de llevarse al audaz bebedor por delante. Es cierto que los había buenos, aunque eran cada vez más difíciles de encontrar. Y es que el noble oficio del aguardienteiro ambulante cargado con su pota, ha ido desapareciendo o degenerando, suplantado por la elaboración industrial. Sin embargo, parte de ese arte milenario, transmitido de padres a hijos, se ha conservado en los nuevos orujos gallegos.

Es la recuperación, por la vía de la modernidad, de la calidad mítica del orujo más prestigioso y cotizado de España, pero afinado, superadas sus innecesarias asperezas.

A partir de nuestro propio bagazo destilamos los aguardientes Porta do Miño.

Su cuidada elaboración se inspira en la tradición artesanal de los poteiros de O Rosal, y en la exigencia para alcanzar los más altos niveles de calidad.



La composición aromática del AGUARDIENTE BLANCA es compleja: una potente y suave eclosión de fragancias, perfectamente armonizadas, con reminiscencias florales, frutales y elegantísimos recuerdos de las uvas de las que procede.

El paladar, amplio, elegante, largo recuerda a lo percibido por vía nasal.

La degustación de este aguardiente no sólo supone un auténtico placer para los sentidos, sino que también la participación comunicativa con una historia y una tradición firmemente arraigada en Galicia

Abundando en la tradición y partiendo de ella como base elaboramos también AGUARDIENTE DE HIERBAS y LICOR CAFÉ.