



**PAZO CASANOVA**  
VITICULTORES DESDE  
1765

# FINCA VIÑO PARAJE PENABOA

COSECHA 2020

Un vino que solo se elabora en cosechas excepcionales, en el que el tiempo, el cuidado y el mimo con el que se le trata juegan un papel tan importante como la soberbia calidad de las uvas, un vino único y exclusivo.

- D. O. Ribeiro.
- Carácter mediterráneo suavizado por la influencia atlántica.
- 90% Treixadura, 5% Albariño, 3 % Godello, 2% Loureira.
- Riguroso control en el viñedo con vendimia manual en cajas de 15 kg, transporte inmediato a bodega donde la uva se somete a control de temperatura mediante su introducción en cámara frigorífica a 5°C. Crianza sobre sus lías finas durante 36 meses en fudre ovalado de 2.500 l de roble francés. Crianza de 12 meses en botella.

## PERFIL

FRUTA ●●●●●

CUERPO ●●●●●

DULZOR ●●●●●

ACIDEZ ●●●●●

ALCOHOL ●●●●●

CONSUMO  
ÓPTIMO



6-8 años



### MATIZ DEL VINO

Atractivo color amarillo con ribete acerado, reflejo acerado, limpio y muy brillante, de buena lagrima.

### SABORES DOMINANTES



FRUTA DE  
HUESO



CITRONELA  
MADRESELVA



MINERAL



### AROMA

Frescos e intensos aromas perfumados, notas florales notas de fruta de hueso (durazno, ciruelas blancas y lichi), piel de limón maduro, mandarina y limones confitados, recuerdos de hierbas aromáticas, anisados, fina repostería, delicadas ebanisterías, piedra de río y agua de manantial, fresco y maduro.

MARIDAJE



13% vol.



Recomendamos servirlo a unos 12°c