



PAZO CASANOVA

Coupage tradicional del Ribeiro, donde la Treixadura es la uva principal, distinguida y armoniosa. Expresión de la elegancia del valle del río Miño.

- D. O. Ribeiro.
- Carácter mediterráneo suavizado por la influencia atlántica.
- 85% Treixadura. 8% Godello, 5% Albariño, 2% Loureira.
- Despalillado y maceración de la uva entera en frío durante dos horas y media 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

MATIZ DEL VINO

De precioso color amarillo pajizo con destellos verdosos, de ribete agcerado limpio y muy brillante, de buena lagrima.

SABORES DOMINANTES



ESPECIAS



PULPA
CÍTRICOS



MINERAL



AROMA

En nariz se muestra intenso, con notas de frutas de hueso y aromas de flores blancas, recuerdos de hierbas aromáticas, yogur de limón, polen y ceras sutiles, agua de manantial.

MARIDAJE



Recomendamos servirlo a unos 10°c



PAZO CASANOVA
VITICULTORES DESDE
1765



PAZO CASANOVA

Traditional Ribeiro blend, where Treixadura is the main grape, distinguished and harmonious. Expression of the elegance of the Miño river valley.

- D. O. Ribeiro.
- Mediterranean character softened by the Atlantic influence.
- 85% Treixadura. 8% Godello, 5% Albariño, 2% Loureira.
- Destemming and cold maceration of the whole grapes for two and a half hours before pneumatic pressing. Must separation. Static settling. Temperature controlled fermentation. Aged on its fine lees for 6 months.

PROFILE

FRUIT	● ● ● ● ●
BODY	● ● ● ● ●
SWEETNESS	● ● ● ● ●
ACIDITY	● ● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ● ●

OPTIMAL CONSUMPTION MOMENT



3-4 years

COLOUR OF WINE

A beautiful straw yellow colour with greenish glints, a clean, bright, steely rim.

DOMINANT FLAVORS



SPICE



CITRUS FRUIT



MINERALS



AROMA

The nose is intense, with notes of stone fruits and aromas of white flowers, hints of aromatic herbs, lemon yoghurt, pollen and subtle waxes, spring water.

PAIRING



We recommend serving the wine at around 10°C