

# Mestre das Viñas

---

|                  |                               |
|------------------|-------------------------------|
| TIPO DE VINO:    | Blanco                        |
| D.O.:            | Ribeiro                       |
| VARIEDAD DE UVA: | Albariño, Godello, Treixadura |
| CRIANZA:         | No tiene                      |
| GRADUACIÓN:      | 12%                           |

---

**VIÑEDO:** Distintos tipos de suelos y orientaciones, en Arnoia, Esposende, Leiro, Ribadavia y Ventosela lo que hace que el vino tenga diferentes matices. Edad del viñedo entre 12 y 28 años.

---

**ELABORACIÓN:** Selección de uva en mesa vibratoria, prensado neumático en frío con separación de mostos, desfangado estático, fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada 18°C. Trasiegos de limpieza, estabilización por frío, filtrado y a continuación se embotella.

---

**SUELO:** De origen arenoso granítico y de pizarra, con una profundidad entre 70 y 100 cm.

---

**CLIMA:** Clima húmedo y de temperaturas templadas, con precipitaciones escasas y de tendencia mediterránea.

---

**VISTA:** Vino blanco, amarillo pajizo, capa baja y lágrima abundante y rápida.

---

**NARIZ:** Destaca la fruta de hueso y la manzana verde. Tiene cierta complejidad y aparecen aromas anisados y algo de hierba fresca.

---

**BOCA:** Largo y untuoso, dejando buena frescura por su acidez equilibrada.

---

**GASTRONOMÍA:** Armoniza bien con platos como carnes blancas, pescados al horno y arroces. Es perfecto con cocina internacional como sushi o un steak tartar.

---



## HGA BODEGAS Y VIÑEDOS DE ALTURA

Oficinas Avda. Peinador, 51. 36416  
Mos. Tel.: 986 442 602 | hga@hgabodegas.com  
[WWW.HGABODEGAS.COM](http://WWW.HGABODEGAS.COM)