



# TOLLODOURO



## Pontellón

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Rías Baixas.

**SUBZONA:** O Rosal.

**VARIEDAD:** Blanco 100% Albariño.

**CRIANZA:** No tiene.

**VISTA**

Color amarillo limón, limpio y brillante.

**OLFATO**

En nariz es limpio, potente con notas cítricas y frutales.

**GUSTO**

En boca es estructurado, con cuerpo y largo, con predominio de frutas y cítricos en el paso de la boca. Largo y elegante en el retrogusto.

**GASTRONOMÍA**

Mariscos, pescados, sushi.

**APPELLATION OF ORIGIN:** Rías Baixas.

**SUB ZONE:** O Rosal.

**VARIETY:** White, 100% Albariño.

**MATURITY:** None

**APPEARANCE**

Brilliant, clean, lime-yellow in color.

**AROMA**

The bouquet is clean and strong with fruity and citric accents.

**TASTE**

The flavor is structured, full-bodied and long-lasting. Citric and fruity highlights come through when being swallowed. The aftertaste is long-lasting and elegant.

**GASTRONOMY**

Shellfish, fish, sushi.



## Blanquito

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Rías Baixas.

**SUBZONA:** O Rosal.

**VARIEDAD:** Albariño, Treixadura, Caiño, Loureiro y Godello.

**CRIANZA:** No tiene.

**VISTA**

Amarillo con notas verdosas, limpio y brillante

**OLFATO**

Aroma de buena intensidad, rico en matices, complejo y elegante.

**GUSTO**

Sabroso en boca, graso, con agradables contrastes dentro de un armónico equilibrio. Sensaciones de viveza y frescura. Potente retronasal y persistencia.

**GASTRONOMÍA**

Mariscos, pescados, aves, arroz, queso fresco.

**APPELLATION OF ORIGIN:** Rías Baixas.

**SUB ZONE:** O Rosal.

**VARIETY:** Albariño, Treixadura, Caiño, Loureiro y Godello.

**MATURITY:** None

**APPEARANCE**

Yellow with green tinges, clean and bright.

**AROMA**

Aromas of good intensity, rich in nuances, complex and elegant.

**TASTE**

Pleasant on the palate, oily with pleasant contrasts within a harmonic balance. Sensations of liveliness and freshness. Potent and persistent retro-nasal sensations.

**GASTRONOMY**

Shellfish, fish, poultry and feathered game, rice, fresh cheese.



## Tollodouro

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Rías Baixas.

**SUBZONA:** O Rosal.

**VARIEDAD:** Albariño, Loureiro y Treixadura.

**CRIANZA:** No tiene.

**VISTA**

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, brillante.

**OLFATO**

En nariz es franco, presenta una intensidad media alta, con aromas de hierbas y frutas.

**GUSTO**

En boca es potente, graso, largo. Con acidez equilibrada, sabroso, con un retrogusto agradable y con recuerdos mentolados y balsámicos.

**GASTRONOMÍA**

Mariscos, pescados, arroz.

**APPELLATION OF ORIGIN:** Rías Baixas.

**SUB ZONE:** O Rosal.

**VARIETY:** Albariño, Loureiro y Treixadura.

**MATURITY:** None

**APPEARANCE**

Brilliant straw-yellow in color with greenish highlights.

**AROMA**

The bouquet is open, medium-high in intensity, with herbal and fruit bouquet.

**TASTE**

The flavor is strong, full and long-lasting with a balanced acidity. It is tasty and has a pleasant aftertaste, with menthol and balsamic hints.

**GASTRONOMY**

Shellfish, fish, rice.



## Tollodouro Tinto

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Rías Baixas.

**SUBZONA:** O Rosal.

**VARIEDAD:** Sousón y Brancellao.

**CRIANZA:** 5 meses en barrica de roble francés.

**VISTA**

Límpido, brillante, cubierto de gran capa de color rojo picota con orla morada.

**OLFATO**

Acusada personalidad, resultado del "coupage" de nuestras variedades. Complejo recorrido aromático, con matices de fruta con hueso y frescura atlántica.

**GUSTO**

Bien estructurado, con notas florales. Origen claramente atlántico. Vino goloso. Final largo. Respetando aromas y sabores de las variedades autóctonas.

**GASTRONOMÍA**

Embutidos ahumados y carne blanca.

**APPELLATION OF ORIGIN:** Rías Baixas.

**SUB ZONE:** O Rosal.

**VARIETY:** Albariño, Loureiro, Caiño Blanco y Treixadura.

**MATURITY:** 5 months in barrels of french oak.

**APPEARANCE**

Medium depth black cherry with violet overtones, clean and bright.

**AROMA**

Grassy on the nose. A seductive and fruity wine with predominance of red fruit aromas. Mineral aromas.

**TASTE**

The attack is smooth. Well structured and balanced. Aromas reminiscent of red fruit. Persistent with long aftertaste.

**GASTRONOMY**

Smoked sausage and white meat.



## Tollodouro Brut

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Rías Baixas.

**SUBZONA:** O Rosal.

**VARIEDAD:** Albariño 100%

**CRIANZA:** No tiene.

**VISTA**

Amarillo pajizo, con destellos dorados.

**OLFATO**

Expresivo, complejo, fruta fresca, lías finas, equilibrado.

**GUSTO**

Fino amargor, equilibrado, burbujas finas, buena acidez, largo, afrutado y sabroso.

**GASTRONOMÍA**

Mariscos, pescados, escabeches, ahumados, quesos, carnes blancas.

**APPELLATION OF ORIGIN:** Rías Baixas.

**SUB ZONE:** O Rosal.

**VARIETY:** Albariño 100%

**MATURITY:** None

**APPEARANCE**

Straw yellow with golden sparkles.

**AROMA**

Expressive, complex, fresh fruit, fine lees, balanced.

**TASTE**

Fine bitterness, balanced, fine bubbles, good acidity, long, fruity and savory

**GASTRONOMY**

Seafood products, pickles, smoked meat, cheese, white meat





## Raíces Roots

Tollodouro es un homenaje a la gastronomía de Galicia. Respetando nuestro entorno y conservando las tradiciones conseguimos mantener toda la riqueza salvaje que nos rodea. Jabalí, Gallina y Xouva nos recuerdan los aspectos esenciales de nuestra cultura, la diversidad del mar, la fuerza del bosque y la generosidad del campo.

Tollodouro is a tribute to the gastronomy of Galicia. Respecting our surroundings and conserving the traditions we managed to maintain all the wild wealth that surrounds us. Wild pig, chicken and fish remind us of the essential aspects of our culture, the diversity of the sea, the strength of the forest and the generosity of the land.



ADEGAS  
TOLLODOURO

*Rias Baixas*

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



## Origen Origin

Las leyendas más antiguas cuentan que cruzar una simple mirada con un búho transmite suerte y protección de por vida. Desconocemos si esta leyenda es totalmente cierta o es casualidad pero desde hace años un búho custodia nuestros viñedos. En su honor nace Pontellón.

The oldest legends tell that crossing a simple glance with an owl conveys luck and protection for life.

We do not know if this legend is totally true or is coincidence but for years an owl has guarded our vineyards. Pontellón is born in his honor.



ADEGAS  
TOLLODOURO

### Adegas Tollodouro, S. A.

Estrada Tui - A Guarda Km. 45, Eiras (O Rosal)

36760 - Pontevedra, ESPAÑA

Tel: +34 986 609 810 • Fax: +34 986 609 811

info@tollodouro.com

www.adegastollodouro.com



## Bodega Cellar

Bodegas Tollodouro nace en el año 2000 con la inquietud de elaborar vinos de alta calidad, dentro de la Denominación de Origen Rias Baixas, aprovechando los recursos y la calidad que nos ofrecen nuestras 92 hectáreas de viñedos propios, de los que seleccionamos las mejores parcelas para producir 10.000 botellas de Tollodouro y 20.000 botellas de Pontellón.

Bodegas Tollodouro born in 2000 with the concern to produce high quality wines within the Denomination of Origin Rias Baixas, drawing on the resources and quality that we offer our 92 hectares of vineyards. We selected the best plots to produce 10.000 bottles of Tollodouro and 20.000 bottles of Pontellón.

## Situación Location

La finca se encuentra en Vilachán (Tomiño - Pontevedra), a 42° de latitud norte y a 8° 46' de longitud Oeste. Su altitud sobre el nivel del mar va de los 200 a los 350 m. La distancia al río Miño es de 3,5 Km y al Océano Atlántico de 10 Km. Se trata de una ladera orientada al sur, entre los arroyos de Bravos y del Pego. La orientación sur garantiza una buena insolación, que contribuye a una perfecta maduración de la uva.

The vineyard is located in Vilachán (Tomiño - Pontevedra), at 42° North, 8° 46' West at between 200 and 350 m above sea level. It is situated 3 1/2 km from the river Miño and 10 km from the Atlantic Ocean. The vineyard is on a south facing slope between the rivers Bravos and Pego. Although close to the sea and the River Miño, being located on a gentle slope means that neither the mist nor the cold to be found on the hilltops affect the vineyard.