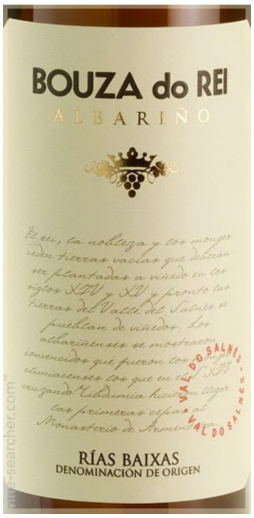
Bodega Bouza De Rei Bouza Do Rei (2018)



IDENTIDAD

Bodega	**Bodega Bouza De Rei**
Nombre	**Bouza Do Rei**
Año	**2018**
Uvas	Albariño (100 %)
Ubicación	**España > Galicia > Rías Baixas**
Categoría	Vino Blanco
Precio	**6,85 €**

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Moderne
Color	Verde Claro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.50 %
Acidez	6.43 g/l
Azúcar	2.50 g/l
pH	3.36

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	vendimia manual, proceso de elaboración tradicional en depósitos de acero inoxidable con con control de temperatura.

VIÑEDO

Viticultura	100 hectáreas de viñedos de albariño, situadas junta al mar, en colinas que no superan los cien metros de altitud.

REFERENCIAS

Web	https://www.bouzadorei.com/albarino-bouza-do-rei.htm

COMENTARIO

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

Bodega Bouza De Rei Bouza Do Rei (2018)

Comentario

Desde una de las bodegas referentes de la D.O. Rías Baixas, les presentamos Bouza do Rei 2017, 100% albariño. Elaborado tras una rigurosa selección en campo de los racimos de albariño que fueron vendimiados manualmente y conducidos a la bodega, donde tuvo lugar el proceso de elaboración tradicional en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

Bouza do Rei es una de las bodegas primigenias y líderes en producción de la D.O. Rías Baixas. Fundada en 1984 en Ribadumia, en pleno centro de la histórica subregión del Salnés, desde su creación ha ido creciendo en calidad y argumentos hasta disponer de una capacidad de elaboración de casi un millón de litros por cosecha.

La musa de su trabajo no es otra que la variedad autóctona de la zona, la albariño, que es sometida a un exhaustivo seguimiento en la viña, donde Bouza do Rei atesora cien hectáreas de viñedos de albariño, situados junto al mar, en colinas que no superan los cien metros de altitud. Bouza do Rey 2017 será un perfecto acompañante de platos de pescado blanco como un rape a la gallega o un rodaballo plancha, también con marisco como unas almejas a la plancha o unas nécoras cocidas.

Asociación Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

CATAS (1)

Fecha **27 de marzo de 2019**

Catador Curso De Cata

Puntuación 92.0

Platos Platos de pescado blanco como un rape a la gallega o un rodaballo plancha, también con marisco como unas almejas a la plancha o unas nécoras cocidas.

Notas Hermoso color amarillo pajizo, luminoso y brillante.

En nariz es complejo y fragante. Destacan en primer plano unas nítidas notas de fruta blanca (pera conferencia y paraguaya) que se funden con notas de cítricos (lima y limón verde) para cerrar el recorrido aromático con notas balsámicas (eucalipto y hoja de laurel).

En boca resulta amplio, sabroso y con un paso de boca glicérico y muy equilibrado; destacan unos agradables recuerdos de frutas cítricas que junto a una excelente acidez perfectamente integrada le dotan de frescura y vivacidad. Muy largo en el final de boca con persistencia de notas frutales y balsámicas.

Visual Amarillo pajizo, limpio y brillante.
Con presencia de carbónico residual.

Olfato En nariz es complejo y fragante. Destacan en primer plano unas nítidas notas de fruta blanca (pera conferencia y paraguaya) que se funden con notas de cítricos (lima y limón verde) para cerrar el recorrido aromático con notas balsámicas (eucalipto y hoja de laurel).

Bodega Bouza De Rei Bouza Do Rei (2018)

Boca En boca resulta amplio, sabroso y con un paso de boca glicérico y muy equilibrado; destacan unos agradables recuerdos de frutas cítricas que junto a una excelente acidez perfectamente integrada le dotan de frescura y vivacidad. Muy largo en el final de boca con persistencia de notas frutales y balsámicas.

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
27/3/19	Consumido		
27/3/19	Consumido		

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN