

BLANCO

Casal de Armán



NOTAS DE CATA:

Color amarillo pajizo y muy brillante, con reflejos verdosos, de consistencia glicérica.

Aromas de intensidad media a heno, flores blancas, hinojo, pequeñas frutas de hueso en sazón, litchies, notas de melocotón, balsámicos y agua de manantial. Sabroso, fresco, untuoso y estructurado. Goloso con sensaciones de fruta exótica, pomelo, herbáceos frescos, mentales y con una acidez perfectamente integrada y un final largo sávido.

TASTING NOTES:

Straw yellow coloured and very bright, with greenish gleams, and glycerol consistency.

Medium hey intensity aromas, white flowers, fennel, small season stone fruits, litchis, peach notes, balsamic and spring water. Tasty, fresh, unctuous and structured. Exotic fruits scents, grapefruit, fresh herbs, mint and a perfectly integrated acidity and a final long taste.

MARIDAJE:

Mariscos de la costa, cocidos o a la plancha. Pescados sabrosos y salseados: Merluza a la gallega, arroz con mariscos...

MARIAGE:

Boiled and grilled seafood. Fish and fish stews: Galician style Hake, seafood and rice...

SERVICIO:

Temperatura: 8 - 9º C.

SERVING:

Temperature: 8 - 9 °C.

PROPIETARIOS/OWNERS: Familia González-Vázquez.

VITICULTURA/VITICULTURE : Javier González-Vázquez.

ENOLOGIA/WINEMAKING: Felicísimo Pereira.

VENTAS/SALES: Juan Luis González Vázquez. (T: +34 699 060 464).

EXPORT: Inma Pazos (T: +34 695 220 256).

ORIGEN DE LAS UVAS/GRAPES ORIGIN:

20 hectáreas de viñedo propio / From the 20 Hectares owned.

SUELOS/SOILS:

Arenas graníticas con algo de arcilla (sábrego) y pizarra.
Granitic Sands with a little bit of clay (sábrego) and Slate.

OROGRAFÍA/OROGRAPHY:

Terrazas (socalcos) y laderas suaves / Terraces (socalcos) and Smooth slopes.

REGION D.O.:

Valle del Avia – D.O. Ribeiro.

VARIEDADES/VARIETAL BREAKDOWN:

Trixadura 90%, Godello 5%, Albariño 5%.

ELABORACIÓN:

Selección en viñedo. Maceración pre-fermentativa en frío de uva entera. Pressado neumático con separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada en acero inox. Reposo en depósito durante 9 meses. Embotellado junio-julio.

WINEMAKING PROCESS:

Grape selection in vineyard. Cold maceration of whole grape grains. Pneumatic pressing and musts separation. Naturally strained. Fermented at low temperature in stainless steel tanks. Stabilized for 9 months in vats until it´s bottled in june-july.

% VOL.: 13,5

PRODUCCIÓN/QUANTITY: 65.000 - 70.000 botellas/año.

FORMATO: Cajas de 6 botellas. Botellas de 75 cl. Corcho natural.

FORMAT: 6 bottles cases. Bottle 75 cl. Natural Cork tap.



BLANCO BARRICA

Armán

NOTAS DE CATA:

Franco, expresivo, con buen paso de boca. Muy abierto en nariz, con bien definidos aromas de fruta madura, roble de calidad y lácteos. Cremoso y fresco, suave, equilibrado, sabroso y amplio.

Andres Proensa, Guia Proensa.

TASTING NOTES:

Frank, expressive, with a good after taste. Very open in the nose, with well defined aromas of ripen fruit, quality oak and milk. Creamy and fresh, soft, balanced, tasty and wide.

Andres Proensa, Guia Proensa.

MARIDAJE:

Quesos gallegos de baja maduración, grasos y de acidez característica (Cebreiro, Arzúa-Ulloa, San Simón...).

Mariscos a la plancha. Pulpo a la brasa.

Platos consistentes: aves de caza, bacalao al horno, carpaccios. Foie fresco.

MARIAGE:

Low mature Galician cheese, greasy and of a very particular acidity (Cebreiro, Arzúa-Ulloa, San Simón...).

Grilled seafood. Grilled octopus.

Dishes of game, oven cooked cod, carpaccios. Fresh foie.

SERVICIO:

Temperatura: 9 - 10º C. Se aconseja abrir media hora antes de su consumo y/o decantar.

SERVING:

Temperatures: 9-10 °C. Open at least half and hour before serving or decanting.

PROPIETARIOS/OWNERS: Familia González-Vázquez.

VITICULTURA/VITICULTURE : Javier González-Vázquez.

ENOLOGIA/WINEMAKING: Felicísimo Pereira.

VENTAS/SALES: Juan Luis González Vázquez. (T: +34 699 060 464).

EXPORT: Inma Pazos (T: +34 695 220 256).

ORIGEN DE LAS UVAS/GRAPES ORIGIN:

Selección de viñedos de más edad / Selection from the oldest vineyards.

SUELOS/SOILS:

Arenas graníticas, pizarra / Granitic Sands and Slate.

OROGRAFÍA/OROGRAPHY:

Terrazas (socalcos) y laderas suaves / Terraces (socalcos) and Smooth slopes.

REGION D.O.:

Valle del Avia – D.O. Ribeiro.

VARIETADES/VARIETAL BREAKDOWN:

Treixadura 100%.

ELABORACIÓN:

Selección en viñedo de la Treixadura con mayor potencial de maduración. Maceración en frío de uva entera. Fermentación a temperatura controlada en barricas de grano fino de roble francés de 500 l. 6 meses de crianza sobre lias en barrica con battonnage periódico. Más de 10 meses de crianza en botella.

WINEMAKING PROCESS:

Selections in vineyards of Treixadura grapes with a higher mature potential. Cold maceration of whole grape grains. Fermentation under controlled temperature into 500 l French Fine grain oak barrels. It's aged over lees into barrels for 6 months with periodically battonnage. Rounds in bottle more than 10 months.

% VOL.: 13,5

PRODUCCIÓN/QUANTITY: 1.000 - 1.500 botellas/año

FORMATO: Cajas de 6 botellas. Botellas de 75 cl. Corcho natural

FORMAT: 6 bottles cases. Bottle 75 cl. Natural Cork tap.



Armán

BLANCO SOBRE LIAS

NOTAS DE CATA:

Vino muy personal y de largo recorrido. Aromas finos de fruta (peras amarillas), con tonos minerales y lácteos y un toque de almendra cruda. Vivo en la boca, muy entero, con cuerpo, suave, seco, amplio.

Andres Proensa, Guía Proensa.

TASTING NOTES:

Very personal and long taste. Fine aromas of fruit (yellow pears), with mineral and milky shades and a touch of raw almonds. Intense in the mouth, complete, soft, dry and wide.

Andres Proensa, Guía Proensa.

MARIDAJE:

Crustáceos cocidos en agua de mar (nécoras, cigalas, percebes), Pescados frescos de arrastre o de roca (salmonetes).

Vieiras gratinadas. Almejas a la marinera.

Tabla de quesos: quesos grasos y cremosos tipo Casar, Serena y Cebreiro.

MARIAGE:

Crustaceous sea water boiled (crabs, crayfish, barnacles).

Trawling and Rock Fresh fish (red mullet)

Scallops au gratin. Clams marinière.

Cheese board: greasy and creamy cheeses, such as Casar, Serena and Cebreiro

SERVICIO:

Temperatura: 9-10 °C. Se aconseja abrir media hora antes de su consumo.

SERVING:

Temperatures: 9-10 °C. Open at least half an hour before serving.

PROPIETARIOS/OWNERS: Familia González-Vázquez.

VITICULTURA/VITICULTURE : Javier González-Vázquez.

ENOLOGIA/WINEMAKING: Felicísimo Pereira.

VENTAS/SALES: Juan Luis González Vázquez. (T: +34 699 060 464).

EXPORT: Inma Pazos (T: +34 695 220 256).

ORIGEN DE LAS UVAS/GRAPES ORIGIN:

Selección entre las 20 has de viñedo propio / Selection from the 20 Hectares owned.

SUELOS/SOILS:

Arenas graníticas, pizarra / Granitic Sands and Slate.

OROGRAFÍA/OROGRAPHY:

Terrazas (socalcos) y laderas suaves / Terraces (socalcos) and Smooth slopes.

REGION D.O.:

Valle del Avia – D.O. Ribeiro.

VARIETADES/VARIETAL BREAKDOWN:

Treixadura (90%), 5% Godello, 5% Albariño.

ELABORACIÓN:

Selección en viñedo de la Treixadura con mayor potencial de maduración. Maceración en frío de uva entera. Fermentación a temperatura controlada en barricas de grano fino de roble francés de 500 l. 6 meses de crianza sobre lias en barrica con battonnage periódico. Más de 10 meses de crianza en botella.

WINEMAKING PROCESS:

Selections in vineyards of Treixadura grapes with a higher mature potential. Cold maceration of whole grape grains. Fermentation under controlled temperature into 500 l French Fine grain oak barrels. It's aged over lees into barrels for 6 months with periodically battonnage. Rounds in bottle more than 10 months.

% VOL.: 13,5

PRODUCCIÓN/QUANTITY: 1.000 - 1.500 botellas/año

FORMATO: Cajas de 6 botellas. Botellas de 75 cl. Corcho natural

FORMAT: 6 bottles cases. Bottle 75 cl. Natural Cork tap.

Casal de Armán



NOTAS DE CATA:

Color cereza brillante, borde violáceo. Aroma de fruta fresca de hueso, balsámico, piedra seca, ahumado, expresión frutal. Boca fresca, frutoso y estructurado.

TASTING NOTES:

Bright cherry coloured, lilaceous edge. Fresh stone fruits aromas, balsamic, dry stone, smoky, fruity expression. Fresh mouth, fruity and structured.

MARIDAJE:

Pulpo a feira.

Legumbres, Guisos de carnes suaves y Cocido Gallego.

Tortillas, pimientos asados. Parrilladas de carne. Pastas, arroces.

MARIAGE:

Galician style octopus.

Vegetables, soft meat stews and Galician stew.

Omelettes, roasted peppers. Barbecued meats. Pasta and rices.

SERVICIO:

Temperatura: 14 - 16º C.

SERVING:

Temperature: 14 - 16 °C.

PROPIETARIOS/OWNERS: Familia González-Vázquez.

VITICULTURA/VITICULTURE : Javier González-Vázquez.

ENOLOGIA/WINEMAKING: Felicísimo Pereira.

VENTAS/SALES: Juan Luis González Vázquez. (T: +34 699 060 464).

EXPORT: Inma Pazos (T: +34 695 220 256).

ORIGEN DE LAS UVAS/GRAPES ORIGIN:

Viñas de "Cabanelas" y "Finca Los Montero" / From "Cabanelas" and "Los Montero" Estate Vineyards.

SUELOS/SOILS:

Arenas graníticas, pizarra / Granitic Sands and Slate.

OROGRAFÍA/OROGRAPHY:

Laderas Suaves / Smooth Slopes.

REGION D.O.:

Valle del Avia – D.O. Ribeiro.

VARIETADES/VARIETAL BREAKDOWN:

Sousón, Caiño Longo y Brancellao.

ELABORACIÓN:

Selección en viñedo. Maceración pre-fermentativa en frío de uva entera, manteniéndose a baja Tª durante el despalillado y el encubado. Maceración de hollejos durante 7 días en acero inox. Descube. FML. Trasiego y redondeo en depósito durante 11 meses. Crianza en botella 3-4 meses.

WINEMAKING PROCESS:

Selection in vineyard. Whole grape pre-fermentative maceration over low temperature is made. Kept up low Tª during de-stemming and skin-contact maceration spending 7 days. Racked into Stainless steel tanks where MLF is made. It's aged for 11 months in tanks. Rounded in bottle for 3-4 months.

% VOL.: 13

PRODUCCIÓN/QUANTITY: 3.500 - 4.000 botellas/año

FORMATO: Cajas de 6 botellas. Botellas de 75 cl. Corcho natural

FORMAT: 6 bottles cases. Bottle 75 cl. Natural Cork tap.



Armán

TINTO BARRICA

NOTAS DE CATA:

Color cereza intenso. Aromas de fruta madura de hueso, balsámico, complejo. Muy elegante y floral con un fondo muy mineral. En la boca es un vino sedoso, fresco, expresivo, muy equilibrado y persistente.

TASTING NOTES:

Bright cherry coloured, lilaceous edge. Ripen stone fruit aromas, balsamic, complex. Very elegant and flowery with a mineral background. Silky in the mouth, fresh, expressive, balanced and persistent.

MARIDAJE:

Carrilleras de ternera, Carne o Caldeiro. Guisos salseados de carne con setas: cordero, cabrito...

MARIAGE:

Beef cheeks, Caldeiro style meat. Saucy meat stews with mushrooms: lamb, goat...

SERVICIO:

Temperatura: 18 °C. Se aconseja abrir media hora antes de su consumo.

SERVING:

Temperature: 18 °C. Open at least half and hour before serving or decanting.

PROPIETARIOS/OWNERS: Familia González-Vázquez.

VITICULTURA/VITICULTURE : Javier González-Vázquez.

ENOLOGIA/WINEMAKING: Felicísimo Pereira.

VENTAS/SALES: Juan Luis González Vázquez. (T: +34 699 060 464).

EXPORT: Inma Pazos (T: +34 695 220 256).

ORIGEN DE LAS UVAS/GRAPES ORIGIN:

Procedentes del viñedo "A Veiga" de más de 50 años / From A Veiga Estate Vineyard. More than 50 years old.

SUELOS/SOILS:

Arenas graníticas y pizarra / Granitic Sands and Slate.

OROGRAFÍA/OROGRAPHY:

Terrazas (socalcos) / Terraces.

REGION D.O.:

Valle del Avia – D.O. Ribeiro.

VARIETADES/VARIETAL BREAKDOWN:

Sousón, Caiño Longo y Brancellao.

ELABORACIÓN:

Selección en viñedo. Maceración pre-fermentativa en frío de uva entera que mantiene baja Tª durante el despallado y el encubado. Maceración de hollejos durante 7 días. Descubado a barricas de 500 l de roble francés donde realiza FML y crianza sobre lías con battonagge periódico durante 2 meses. Trasiego y envejecimiento durante 12 meses en bodega. Crianza en botella más de 12 meses.

WINEMAKING PROCESS:

Selection in vineyard. Whole grape skin contact maceration over low temperature is made. Kept up low Tª during de-stemming and skin-contact maceration spending 7 days. Racked into 500 l French oak barrels where makes MLF. It rests over lees for 2 months. It's aged for 12 months in barrel. Rounded in bottle for 12 months.

% VOL.: 13

PRODUCCIÓN/QUANTITY: 700 - 1.000 botellas/año

FORMATO: Cajas de 6 botellas. Botellas de 75 cl. Corcho natural

FORMAT: 6 bottles cases. Bottle 75 cl. Natural Cork tap.



GALARDONES

- "Medalla de Plata en el Concurso Internacional de Bruselas", a Casal de Armán blanco en las añadas 2004, 2005 y 2006
- "Bacchus de Plata", a Casal de Armán blanco a las añadas 2002 y 2004. Galardón otorgado por la Asociación Española de Catadores.
- "Distinguido Gallaecia" a Casal de Armán Blanco en las añadas 2002, 2004 y 2005 y 2007. Galardón otorgado por la Asociación Gallega de Sumilleres "Gallaecia"
- "Mejor Vino Blanco de Galicia 2005" (Casal de Armán blanco 2004) en la Cata Oficial de los Vinos de Galicia organizada por la Xunta de Galicia.
- "Acio de Oro 2008" - Mejor vino de la DO Ribeiro. Casal de Armán blanco 2007, en la Cata Oficial de los Vinos de Galicia organizada por la Xunta de Galicia.
- "Acio de Plata 2004" - DO Ribeiro. Casal de Armán blanco 2003, en la Cata Oficial de los Vinos de Galicia organizada por la Xunta de Galicia.
- "Acio de Bronce 2006" - DO Ribeiro. Casal de Armán blanco 2005, en la Cata Oficial de los Vinos de Galicia organizada por la Xunta de Galicia.
- "Medalla de Oro en el Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos ANDALUCIA 2006" (Casal de Armán blanco 2005).
- "Medalla de Plata en el Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos ANDALUCIA 2008" (Casal de Armán blanco 2007).
- Elegido entre los 100 mejores vinos de España en el concurso de vinos "Los Cien Mejores Vinos de España en los Países Bajos 2008" (Casal de Armán blanco 2006).
- "Zarcillo de Plata 09" (Casal de Armán blanco 2007).
- "Mejor Vino Blanco joven de España" - Guía 365 Vinos al Año 2010.
- "Medalla de Oro en el Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos ANDALUCIA 2009" (Casal de Armán blanco 2008).
- "Medalla de Oro Decanter 2010" (Casal de Armán blanco 2008).
- Medalla de Plata en el Concurso de los Vinos del Noroeste 2010.