



Sete Cepas

Armonía atlántica del albariño monovarietal y también en versión coupage enriquecido con loureiro y treixadura.

Su nombre, Sete Cepas, hace referencia a los 7 hermanos Vázquez Abal, y se bautizó así por ser el primer vino que lanzamos al mercado tras heredar la gestión de la bodega de manos de nuestro padre.

VARIEDAD:

- En Versión **Monovarietal**: Albariño 100%. (RÍAS BAIXAS ALBARIÑO)
- En Versión **Coupage**: Albariño (+70%), con Loureiro y Treixadura (RÍAS BAIXAS SALNÉS)

Sete Cepas se comercializa en ambas versiones, monovarietal albariño y también en coupage, siempre con el peso mayoritario del albariño, para dar cabida a la demanda generada en uno u otro estilo.

CARACTERÍSTICAS:

- **Viñedos**: Propios y de parcelas controladas en la zona del Salnés.
- **Graduación**: 12 % Vol.
- **Añada**: 2014.
- **Presentación**: Se comercializa en cajas de 3, 6 y 12 botellas. Taponado con corcho técnico.
- **Elaboración**: Fermentación controlada con levadura indígena en acero inox. y maduración sobre lías finas durante dos meses.

NOTAS DE CATA:

- Color amarillo pajizo brillante con destellos verdosos.
- Aromas muy atlánticos, de fruta fresca, manzana y también recuerdos de fruta de hueso, de albaricoque.
- Entrada en boca muy varietal, con una acidez bien integrada en el conjunto y deja un retrogusto elegante, mineral y buena persistencia.
- En el **coupage**, el peso del albariño se enriquece con los matices vegetales de la Loureiro y la armonía de la treixadura.

MARIDAJE:

El característico sabor de nuestro 7 cepas los hacen un vino ideal para disfrutar del aperitivo, y acompaña comidas y cenas en un rango de platos muy amplios. Nuestra sugerencia: mariscos crudos, pescados en todas sus formas de cocina, arroces, con vegetales y en general platos de media intensidad.