

Albariño SIN PALABRAS 2010, D.O. RÍAS BAIXAS. Special edition RESTAURADORES magazine: "The best Spanish wines 2011"

Albariño SIN PALABRAS was recently selected as one of **THE BEST SPANISH WINES 2011** in their Special Edition of RESTAURADORES Magazine with a score range of 90/100.

In this special number of the **Best Spanish Wines 2011**, the most selected brands of wines in the Spanish market were firstly chosen. More than 1500 wines were tasted under the direct supervision of Luis Miguel Martin (tasting director). Those wines were sensorially examined in blinding tastings by the committee that finally approved 147 white wines, 37 of which belong to the D.O. Rias Baixas.

Sin Palabras 2010 was one of the selected wines with a score range of 90/100. Besides, it was suggested to be the suitable pairing with grilled octopus with Maldon sea salt and olive oil "picual" variety.

It is a great Honour that **SIN PALABRAS** has been considered to be part of **THE BEST 2011 SPANISH WHITE WINES**



especial *los mejores vinos españoles 2011

* La sal _comunidad entre mar y tierra * Thorsten Schmidt _un mundo vegetal en Mallig & Schmidt
* Bodegas Andaluzas _vinos tranquilos * Contrastes _Aguaxana de Las Caldas Villa Termal & Marqués de la Ensenada
* Agenda Degustación _Follia de Pot & Tondeluna



***Castrovaldés Sin Palabras** ^{12,5º}
ALBARIÑO 2010_D.O. RÍAS BAIXAS (GALICIA)
UVAS: 100% ALBARIÑO

DATOS DE CAMPO_ Viticultura del granito en la Subzona del Ulla / Viñedos propios: 8 Ha. (100%) / Cepas viejas (75 años) de la zona alta de la finca / Producción restringida a 4.000 kg./Ha. / **ELABORACIÓN Y CRIANZA_** Vinificación tradicional y artesanal junto a técnicas avanzadas de criomaceración y de fermentación controlada en acero inoxidable / Embotellado tardío, reservándolo en cubas de acero inoxidable / **DESCRIPCIÓN SENSORIAL_ V >** Color amarillo pajizo, limpio y brillante. **N >** Claros aromas varietales lideran una fase que es completada con ligeros recuerdos yodados y ligeros toques de manzana asada, notas balsámicas y recuerdos

de eucalipto. **B >** Sencillo y fácil de beber, posee una acidez muy bien integrada con un retrogusto donde aparecen notas frutales varietales y un grato matiz de monte bajo.

Maridaje gastronómico:

Pulpo a la plancha con sal Maldon y aceite de oliva Picual.

Adegas Castrobrey

Teléfono: 986 583 643 / 986 411 612
www.castrobrey.com

<p>*luismiguelmartín ⁽⁶⁾ Mejor Sumiller de España 1998 y 2002, profesor de Cata y Análisis Sensorial de la Cámara de Comercio de Madrid y responsable de Atem Vinos.</p>	<p>*josecarlosromán ⁽¹⁾ Instructor de la Unión Española de Catadores, Formador Homologado y consultor en gastronomía y vinos a través de su empresa TUSO.</p>
<p>*josemaría marrón ⁽³⁾ Campeón del concurso Nariz de Oro 1998, oficina en el madrileño restaurante Balzac como maestra y sumiller desde 1999.</p>	<p>*pascualdelaiglesia ⁽²⁾ Nombrado Mejor Profesional de Sala por Amyce en 2009, es director de sala y sumiller del restaurante Araceli La Moraleja.</p>
<p>*luís garcía ⁽⁷⁾ Presidente de la Asociación Madrileña de Sumilleres, y máximo responsable del capítulo vinícola del restaurante Aldaba.</p>	<p>*fernandofernández ⁽⁶⁾ Profesor de cata y servicio de vinos y miembro permanente del Panel de Catadores del IVCAM (Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha).</p>
<p>*ismaelálvarez ⁽⁵⁾ Joven sumiller de Ramón Freixa Madrid, engrasa su currículum con distinciones como la mención de honor en los XVII premios de elmundovino.com.</p>	<p>*silvia garcía ⁽⁴⁾ Sumiller del restaurante Kabuki Wellington demuestra su capacidad colaborando como experta y jurado en eventos como la I Cata Concurso de AMAVI.</p>

***especial los mejores vinos españoles 2011**