

O Escondite do Viño

Carta de Vinos

A stylized, monochromatic illustration of a landscape, likely a vineyard or wine region. It features rolling hills and a central valley. The illustration is rendered in shades of purple and grey, with a white background. The hills are depicted with jagged, organic shapes, and there are small, dark silhouettes of trees or structures in the valley.

SACRA
EXPERIENCE

O Escondite do Viño

Carta de Vinos

Os Cipreses, blanco 2023, adega Os Cipreses.	26 euros.
Treixadura y Albariño con fermentación y crianza en inoxidable.	
So what, 2021. Adega Sernande.	19 euros.
Palomino fermentado con hollejos durante 21 días. Orange wine.	
Loia, blanco 2021, adega Abadia da Cova.	28 euros.
Godello 80% /Albariño 20%. Fermenta y permanece 6 meses en barricas de roble.	
Veluveyra, 2021, adega Ronsel do Sil.	30 euros.
Godello con 6 meses de roble Francés y trabajo.	
Alma Tola, godello 2022, adega Ribada	22 euros .
Godello con 6 meses de trabajo sobre lías.	
Testoiro, 2021, adega Fedellos do Couto.	38 euros
Dona Branca y Godello con crianza en barricas de varios usos.	
Mimosa, 2021, adega Atrium Vitis.	39 euros .
Godello con fermentación y crianza en barricas de 600 litros.	
Au 79, 2021, adega Lagar do Vento.	27 euros.
Treixadura , Albariño y Godello, seis días de maceración con pieles y finalmente fermentación en barrica.	
Columba, 2023, adega Finca Scintilla.	19 euros.
Palomino con fermentación en inoxidable.	
Bastarda, 2021, adega Fedellos do couto.	46 euros.
Bastarda, variedad de uva muy antigua cultivada en Francia , España y Portugal.	
Silius Raspon, 2021, adega Atrium Vitis.	36 euros.
Fermentación y pisado en foudre con raspón, posterior crianza en barrica.	
Do Peizas Grafito 2021, adega Lagar do Vento.	28 euros.
Viticultura regenerativa procedente de una única parcela en el pueblo de Belesar.	
Facenda Prádio, mencia 2019, familia Seoane Nobelle.	32 euros.
Vino de una única parcela procedente de A Peroxa con fermentación en lagares de granito.	
Martiñolo As Travesas 2019, adega Entrecantos.	39 euros.
Bastarda e Brancellao con crianza en barricas de roble francés.	
Mission Dos, 2021, adega Zach Elfman.	38 euros.
Mencia, Garnacha tintorera, Merenzao y otras variedades. Viticultura y enología de mínima intervención.	
Chanzos 2021, adega Sernande.	27 euros.
Vilachá. Mencia con 20% de Sousón con 3 meses de maceración y crianza en barricas de roble francés.	
Diego de Lemos, 2022, adega Esther Teijeiro	25 euros.
Es la primera bodega en certificarse en ecológico allá por el año 1982, Esther es un ejemplo a seguir.	
Cárcava, 2021, viñedos Zarzagal	31 euros.
Fermentación en barricas abiertas para posterior crianza en barricas de roble francés.	
Penafión 2022, adega Abadia da Cova	46 euros.
De una única parcela de más de 100 años de edad de O Saviño, fermentación en foudres y crianza en barrica.	
The Boy from the Bridge Spido,2018 , adega Enonatur	52 euros.
Vino sin sulfuroso añadido, una "rara avis".	
Os Cipreses, mencia 2023, adega Os Cipreses.	26 euros.
Mencia de suelos graníticos procedente de una única parcela en el pueblo de San Fiz, Chantada.	
Pobre Tolo, mencia 2023, adega Ribada.	19 euros.
Mencia 100% con elaboración en depósito de inoxidable.	
Teldereta, 2022 adega Scintilla.	28 euros.
Mencia, Arauxa y otras variedades con fermentación en inoxidable. Viñedo de principios del s. XX.	
Corga Brancellao, 2020,adega Corga.	27 euros.
Brancellao con 20 meses de crianza en barrica.	