



FOOBESPAIN



VILLANUEVA
Bodegas

BODEGAS VILLANUEVA

En la década de los 60, un joven de Castrelo de Miño llamado Obdulio Villanueva Blanco, decide emprender una tradición vitivinícola que llega hasta nuestros días. Amparado en las buenas críticas que recibía sobre su vino, en septiembre de 1.961 decide empezar a comercializarlo entre sus vecinos y allegados.

Con la experiencia adquirida y el incipiente empuje de las Denominaciones de Origen (D.O.), en abril de 1.975 se lanza al mercado la primera marca comercial con D.O. Ribeiro: Viña Senra. Así mismo, el 25 de diciembre de 1.988, Carlos Villanueva Senra (hijo de Obdulio Villanueva) constituye Bodegas Villanueva Senra.

Durante la década de los 90, la empresa continúa creciendo. En 1.995 la familia Villanueva adquiere un pazo ala entrada de Salvaterra de Miño, Pazo As Barreiras. En diciembre de 1.998 se constituye la bodega, dentro de la D.O. Rías Baixas.

In the 60's, a young man from Castrelo de Miño called Obdulio Villanueva Blanco, decided to undertake a wine tradition that has lasted up to the present day. In September 1961 he decided to start marketing his wine among his neighbors and friends, thanks to the good reviews he received about his wine.

With the experience acquired and the incipient push of the Denominations of Origin (D.O.), in April 1975 the first commercial brand with D.O. Ribeiro was launched on the market: Viña Senra. Likewise, on December 25, 1988, Carlos Villanueva Senra (son of Obdulio Villanueva) founded Bodegas Villanueva Senra.

During the 1990s, the company continued to grow. In 1995 the Villanueva family acquired a manor house at the entrance of Salvaterra de Miño, Pazo As Barreiras. In December 1998 the winery was established within the Rías Baixas DO.

<https://bodegasvillanueva.com/>





COSTA DAS DORNAS

Variedad - Variety Albariño - Verdejo
Categoría - Apellation
Tipo - Type Blanco afrutado / *Fruity white wine*

Descripción de cata - *Tasting notes*

Amarillo pajizo, limpio y brillante. Intensidad media, con notas cítricas y fruta de hueso. Glicérico, con una acidez equilibrada. con un tenue amargor final.

Straw yellow, clean and bright. Medium intensity, with citrus and stone fruit notes. Glyceric, with balanced acidity and a faint bitter finish.



VIÑA SENRA

Variedad - Variety Palomino
Categoría - Apellation D.O. Ribeiro
Tipo - Type Blanco, 3 meses en depósito
White wine, 3 months in tank.

Descripción de cata - *Tasting notes*

Color amarillo pajizo con destellos verdosos. Intenso y sobresaltado en nariz, con aromas de manzana y melocotón. En boca es envolvente, fresco, afrutado, sabroso y muy completo. Temperatura óptima entre 10 y 12°C. Se recomienda su consumo durante los dos años siguientes a la cosecha, aunque posee un elegante envejecimiento.

Straw yellow color with greenish glints. Intense and outstanding on the nose, with aromas of apple and peach. In the mouth it is enveloping, fresh, fruity, tasty and very complete. Optimum temperature between 10 and 12°C. It is recommended for consumption during the two years following the harvest, although it has an elegant aging.



Ribeiro
 DENOMINACIÓN DE ORIGEN



CARLOS VILLANUEVA GODELLO - TREIXADURA

Variedad - *Variety* Godello & Treixadura
 Categoría - *Apellation* D.O. Ribeiro
 Tipo - *Type* Blanco, 3 meses en depósito
White wine, 3 months in tank

Descripción de cata - *Tasting notes*

Intenso color amarillo pajizo brillante. Aromas de intensidad media a frutas de hueso, flores blancas y anisados. Sabroso, fresco y estructurado, con sensaciones de fruta blanca y una acidez perfectamente integrada y muy agradable.

Intense bright straw yellow color. Medium intensity aromas of stone fruits, white flowers and aniseed. Tasty, fresh and structured, with sensations of white fruit and a perfectly integrated and very pleasant acidity.



CARLOS VILLANUEVA ALBARIÑO - TREIXADURA

Variedad - *Variety* Treixadura & Albariño
 Categoría - *Apellation* D.O. Ribeiro
 Tipo - *Type* Blanco, 3 meses en depósito
White wine, 3 months in tank

Descripción de cata - *Tasting notes*

Aromas de intensidad media a frutas de hueso como ciruela blanca o melocotón y flores silvestres. Glicérico, fresco y estructurado, con sensaciones de fruta exótica y toques cítricos. Una acidez perfectamente integrada y muy agradable. Final medio - largo.

Medium intensity aromas of stone fruits such as white plum or peach and wild flowers. Glyceric, fresh and structured, with sensations of exotic fruit and citrus touches. Perfectly integrated and very pleasant acidity. Medium-long finish.



PAZO AS BARREIRAS GODELLO

Variedad - *Variety* Godello
 Categoría - *Apellation* D.O. Ribeiro
 Tipo - *Type* Blanco, 3 meses en depósito
White wine, 3 months in tank

Descripción de cata - *Tasting notes*

Intenso color amarillo pajizo brillante. Aromas de intensidad media a frutas de hueso, flores blancas y anisados. Sabroso, fresco y estructurado, con sensaciones de fruta blanca y una acidez perfectamente integrada y muy agradable.

Intense bright straw yellow color. Medium intensity aromas of stone fruits, white flowers and anise.

Tasty, fresh and structured, with sensations of white fruit and a perfectly integrated and very pleasant acidity.





TERRA DE AYTONA

Variedad - <i>Variety</i>	100 % Albariño
Categoría - <i>Apellation</i>	D.O. Rías Baixas
Tipo - <i>Type</i>	Blanco, 3 meses depósito
	<i>White wine, 3 in tank</i>

Descripción de cata - *Tasting notes*

Tono amarillo pajizo con destellos verdosos. Intensidad aromática. Desprende aroma a piña, manzana y notas cítricas. En segundo plano, se aprecian notas herbáceas de heno y anisados. Con buena estructura y equilibrado, en boca es elegante, persistente y lleno de matices en retronasal (frutas, hierbas y minerales), con un agradable punto de frescura.

Straw yellow color with greenish glints. Aromatic intensity. Aromas of pineapple, apple and citrus notes. In the background, herbaceous notes of hay and aniseed are appreciated. Well-structured and balanced, the palate is elegant, persistent and full of nuances in retronasal (fruit, herbs and minerals), with a pleasant point of freshness.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rías Baixas

CONSEJO REGULADOR



PAZO AS BARREIRAS

Variedad - <i>Variety</i>	100% Albariño
Categoría - <i>Apellation</i>	D.O. Rías Baixas
Tipo - <i>Type</i>	Blanco, 4 meses en depósito
	<i>White wine, 4 months in tank</i>

Descripción de cata - *Tasting notes*

Tono amarillo pajizo con destellos verdosos. Desprende aromas a fruta fresca y de hueso, destacando manzana, melocotón y sutileza de cítricos. Agradables notas herbáceas de heno y menta. Gran equilibrio y untuosidad. Acidez perfectamente integrada, con un tenue amargor, largo y persistente.

Straw yellow color with greenish glints. Aromas of fresh and stone fruit, highlighting apple, peach and citrus subtlety. Pleasant herbaceous notes of hay and mint. Great balance and smoothness. Perfectly integrated acidity, with a faint bitterness, long and persistent.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rías Baixas

CONSEJO REGULADOR



FOOBESPAIN