

**adegas castrobrey 2024**  
**d.o.rias baixas**

---



**[www.castrobrey.com](http://www.castrobrey.com)**



## Bodega

---

### HISTORIA

En 1982 fue creada por los Abuelos (José Castro Brey e Isabel Pereiro Becerra), actualmente al frente la tercera generación (Desde el año 2000 está dentro de la D.O.Rias Baixas)

Adegas Castrobrey en estos momentos controla 8,9 Has que se reparten en 13 parcelas en las parroquias de Camanzo de abajo y de arriba. 7 parcelas están situadas al lado de la bodega y conforman 5,61 hectáreas, y otras 6 parcelas se reparten entre las parroquias de Añobre y Cira, conformando el resto de las Has.

Este Valle tiene una climatología y una edafología muy diferente al resto de las Rias Baixas

La media de edad del viñedo es de unos 30 años (tenemos cepas viejas de + de 50 años aproximadamente unos 4 hectáreas y el resto oscila de 15 a 30 años). Sobre las cepas más antiguas realizamos una selección masal de la finca matriz que es donde se encuentra la casa familiar, con la que realizamos las replantaciones en las parcelas que sea necesario y también se han hecho las plantaciones nuevas. (tenemos en el viñedo las variedades albariño, treixadura, godello y caiño tinto), utilizamos en todas nuestras parcelas el sistema de conducción de "emparrado", diferentes tipos según orientación e inclinación de las mismas)

Desde el año 2000 todas nuestras parcelas están con cubierta vegetal permanente y no se usan herbicidas, trabajando una viticultura sostenible y reforzando la biodiversidad del viñedo. La apuesta definitiva comenzó formalmente a mediados de 2015 con la incorporación de un biólogo como asesor de Adegas CastroBrey en cuestiones relacionadas con la ecología y la biodiversidad.

Los viñedos están situados en un valle aproximadamente de 8km<sup>2</sup>, en la margen izquierda del tramo medio del río Ulla y situado en la parte baja de los antiguos dominios del CONVENTO DE SAN SALVADOR DE CAMANZO

*(La historia de este Convento jugó un papel fundamental en la economía y la hacienda de la comarca durante un periodo determinado. Perteneció a los MONASTERIOS BENEDICTINOS, en Galicia se extienden hasta el S XII, este es un inmueble con una historia particular testimonio de una vida monacal y de un sistema de administración económica, siendo su construcción fruto de un contexto histórico y artístico.*

*El Monasterio de San Salvador de Camanzo fue fundado en el S.X (por los condes D.Gonzalo y Dña Teresa, que también fundaron el Monasterio de San Lorenzo de Carboeiro), según los escritos "se buscó para su situación una vertiente de una montaña, dedicada a San Martín y entorno a la cual vivían algunos ermitaños entregados a la vida de oración y penitencia" Primero estuvo ocupado por Monjes Benedictinos y después por Monjas Benedictinas en una segunda etapa.*

*Durante el S XII (vive su época de esplendor, los monjes eran los propietarios de las tierras de la zona, estas eran trabajadas por los labregos en regimen de arrendamiento. Existen escritos donde aparecen los distintos tipos de cultivos (maiz, etc, y también ya viñedos en diferentes épocas), y en el S XIV el Monasterio entra en una grave crisis (tanto material como espiritual), y en 1420 la comunidad queda reducida al ABAD Vasco, un Prior y 3 monjes. La muerte del Abad se aprovechó para que el monasterio de San Martín Pinario se hiciera con el control del Monasterio de San Salvador de Camanzo y sus bienes, y concluyó con La anexión al Monasterio de San Martín Pinario se concluyo en 1515 por el papa LEON X a petición de la abadesa de San Paio, por tanto deja de ser Monasterio de Camanzo para convertirse en Vicaria de San Paio de Antealtares, y actualmente iglesia que pertenece a la parroquia de Camanzo).*

El valle está drenado por el riachuelo Fornotilleiro, una corriente continua de 3800m de longitud, y que desemboca en el río Ulla. El paisaje del viñedo se reparte entre zonas agrícolas y dos tipos de bosque (ribera fluvial y de roble y castaño, ósea atlántico) muy próximo a la confluencia de los ríos ULLA y DEZA (Que separa la provincia de la Coruña de Pontevedra), donde se conforma una zona de especial conservación SISTEMA FLUVIAL ULLA-DEZA, perteneciente a la RED NATURA 2000 (Red de espacios naturales protegidos de Europa)

Los viñedos están situados en la parte baja del valle de Camanzo (Vila de Cruces – Pontevedra), al pie del monte Castromouzo (286m s.n.m) que nos protege de las borrascas del SO. Todo el viñedo tiene orientación Sur-Este, y las cotas máximas y mínimas oscilan entre los 80 y los 120m s.n.m con pendiente media entre el 20% y el 30%, con muy buen drenaje.

La Edafología del Suelo es compleja y combina rocas metamórficas y rocas básicas (afloran esquistos verdes, rocas ultrabásicas, serpentinitas y diques de cuarzo)

El clima en el valle de Camanzo es oceánico, húmedo y templado, (promedio de lluvia 1375 litros por m2 y temperatura media anual de 13.5 grados, con 2400 horas de sol anuales.)

## **INSTALACIONES**

### **Depósitos para fermentación:**

Tenemos Depósitos de acero inoxidable de diferentes tamaños ( 1000, 2000, 3000, 5000, 10000, 15000 y 20000 litros) con equipo de frío para mantener la fermentación controlada a una media de temperatura de 16 grados. Y un depósito de 4000 litros especial para fermentación de tinto.

Tenemos tres prensas neumáticas de 2000kg, 4000kg y 7000kg y una criomaceradora de 15.000 kg

Tenemos 2 Alambiques de cobre para destilación de nuestros aguardientes y depósitos de acero inoxidable para macerar nuestros licores.

### **Depósitos para Crianza:**

Tenemos para la crianza del tinto 2 barricas de 500 litros y 2 barricas de 225 litros con cuatro usos.

Tenemos para la crianza del blanco 3 barricas de 300 litros y 3 barricas de 225 litros con cuatro usos.

8 damajuanas de 54 litros

2 tinajas de J.Padilla de Villarobledo, con una de capacidad 200 litros y otra de 300 litros.

### **Producción media anual (botellas):**

Actualmente tenemos capacidad en la bodega para hacer 200.000 litros pero nuestra producción suele estar en un tercio de la capacidad total.

Tomando como referencia la cosecha 2013 hasta la última cosecha 2019.

Cosecha 2013 = 60.000 litros totales / Cosecha 2014 = 54.000 litros totales / Cosecha 2015 = 52.000 litros totales / Cosecha 2016 = 37.000 litros totales / Cosecha 2017 = 68.000 litros totales / Cosecha 2018 = 70.000 litros totales / Cosecha 2019 = 64.000 litros totales / Cosecha 2020 = 68.000 litros totales / Cosecha 2021 = 58.000 litros totales/ Cosecha 2022 = 40.000 litros totales/ Cosecha 2023 = 70.000 litros totales

**COLECCIÓN SINPALABRAS.....**



# Sinpalabras castrobrey 2023

---

<b>Tipo de vino</b>	Blanco monovarietal
<b>D. O.</b>	Rias Baixas (Subzona del Ulla)
<b>Zona</b>	Camanzo. Vila de Cruces. Pontevedra. Galicia. España
<b>Variedad</b>	albariño 100% (cepas de 50 años)
<b>Viñedo</b>	<p>Los viñedos de donde salen las uvas para este vino provienen de las <b>5,61 hectáreas</b>, que están <b>situados cerca de ADEGAS CASTROBREY en Camanzo</b>. <b>La media de edad del viñedo es de unos 30 años (tenemos cepas viejas de + de 50 años)</b> aproximadamente unos 4 hectáreas y el resto oscila de 15 a 30 años). <b>De estas cepas de + de 50 años de Albariño que seleccionamos (fincas “el molino” “el prado” “los olmos” en vendimia para elaborar este SINPALABRAS</b>. En todas nuestras parcelas utilizamos <b>el sistema de conducción de “emparrado”</b>, diferentes tipos según orientación e inclinación de las mismas). Tenemos una <b>densidad de plantación media de 1100 plantas por hectárea</b>. <b>Desde el año 2000 todas nuestras parcelas están con cubierta vegetal permanente y no se usan herbicidas, trabajando una viticultura sostenible y reforzando la biodiversidad del viñedo</b>. Los viñedos están situados en la parte baja del valle de Camanzo ( Camanzo de abajo - Vila de Cruces – Pontevedra), al pie del monte Castromouro (286m s.n.m) que nos protege de las borrascas del SO. <b>Todo el viñedo tiene orientación Sur-Este, y las cotas máximas y mínimas oscilan entre los 80 y los 120m s.n.m con pendiente media entre el 20% y el 30%, con muy buen drenaje</b>. <b>La Edafología del Suelo</b> es compleja y combina rocas metamórficas y rocas básicas (afloran esquistos verdes, rocas ultrabásicas, serpentinitas y diques de cuarzo) en Fornotilleiro</p>
<b>Añada</b>	<p>La climatología en la <b>AÑADA 2023</b>. El ciclo comenzó con una <b>primavera inestable</b>, Abril con las temperaturas mínimas altas, y con altas precipitaciones. Mayo osciló, primera quincena fuertes lluvias y bajas temperaturas, y última quincena tiempo seco y altas temperaturas. <b>El verano comenzó oscilando periodos cálidos y tormentosos, con temperaturas bajas, pero con un julio muy cálido y seco y un agosto muy variable</b>, con temperaturas muy cálidas la primera semana y después fuertes lluvias y bajadas de temperatura, <b>Y un principio de mes de septiembre con altas temperaturas y tiempo cálido durante toda la vendimia</b>. La vendimia <b>se comenzó el 09/09/2023</b> y transcurrió con buena sanidad de la uva y una buena graduación e interesante acidez</p>

-----  
**Grad. alcohol.** 12,5%vol / **Acidez** 6,03 gr/l / **Acidez Vol.** 0,28 gr/l / **Ph** 3,5 / **Az r.** 1,2 gr/l  
-----

**Tipo de botella** bordalesa autor 75 cl

**Elaboración**

Se hace en el viñedo “poda en verde” y “desnetado y bajada de racimos” para mejorar la ventilación y maduración de los mismos, y también se realiza una selección de uva en pre-vendimia, sobre todo en el mes de agosto. En este caso el 9 de septiembre de 2023 se realizó la vendimia manual del Albariño de las cepas más viejas (+ 50años), , en cajas de 18 kg y se vinificó dentro de las 6 horas después de la recolección. Se Despalillo la uva, y se pasó a la criomaceradora y estuvo durante 8 horas a 8 grados de temperatura. Después en nuestras prensas neumáticas (de 2 atmosferas) se sometió a un prensado suave obteniendo un rendimiento de mosto bajo, y de ahí pasó a las cubas de acero inoxidable con temperatura controlada, que no sobrepasó los 16 grados donde fermentó lentamente con levaduras seleccionadas hasta el 9 de octubre de 2023. No hizo la Maloláctica. Se Embotellado el 2 de Enero de 2024

-----  
**Producción**

40.000 botellas

---

**Color**

Amarillo pajizo, límpido y brillante

**Aroma**

Fruta fresca, con notas a flores blancas, muy mineral y un agradable fondo a hierbas de tocador y ciertos toques balsámicos.

**Boca**

Sabroso, frutoso, con acidez perfectamente ensamblada y con un final fresco y equilibrado, toques salinos

---

“Existen diferentes formas de escribir la misma historia,  
la nuestra te dejará SiNPalaBRAS ”

-----  
*AdegAs CAstRo BRey*

Camanzo s/n. 36587. Vila de Cruces. Pontevedra.

Galicia. España T 986583643

[bodegas@castrobrey.com](mailto:bodegas@castrobrey.com)