

VALDAMO

The image features a decorative background with calligraphic elements. A large, light-colored 'V' and 'R' are intertwined, with a horizontal line passing through the middle of the 'V'. The word 'VALDAMO' is written in a dark red, serif font across the middle of the 'V'. The background is a solid light orange color.



ALBARIÑO

VALDAMOR



VALDAMOR

Rias Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EMBOTELLADO POR VALDAMOR S.A.
XIL - MEANO - FONTEVEDRA - ESPAÑA
PRODUCTO DE ESPAÑA
BEVAGED TO

75 cl

12,5% VOL.

ALBARIÑO



Albariño Valdamor

Origen:

Rías Baixas, región del Salnés.

Composición:

100% Albariño.

Vendimia:

3ª semana de septiembre.

Grado brix vendimia:

21,6.

Acidez total (en tartárico):

7,20 g/l.

PH en botella:

3,30.

Alcohol:

12,5%.

Azúcar residual:

Seca.

Fermentación:

Maceración en frío y la fermentación se realiza al 100% en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Maduración:

El vino permanece en reposo durante 5 meses en los depósitos de acero inoxidable de la bodega antes de ser embotellado.





↗
Caja con 12 botellas



↗
*Estuche de madera
con 6 botellas*



↗
Estuche con 3 botellas



↗
*Estuche con
2 botellas y catavinos*



↗
*Estuche de madera
con 1 botella*

SELECCION

VALDAMOR
COSECHA
SELECCION

Rias Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EMBOTELLADO POR VALDAMOR S.A.
XIL · MEANO · PONTEVEDRA · ESPAÑA
PRODUCTO DE ESPAÑA
R.E.n. 6839 - PD

75 cl

12,5% VOL.

ALBARIÑO

75 cl 3 53 mm



Albariño Valdamor Cosecha Selección

Origen:

Rías Baixas, región del Salnés.

Composición:

100% variedad Albariño.

Vendimia:

4ª semana de septiembre y 1ª de octubre.

Grado brix vendimia:

21,8.

Acidez total (en tartárico):

6,5 g/l.

PH en botella:

3,20.

Alcohol:

12,2%.

Azúcar residual:

Seco < 5 g/l.

Vinificación:

Maceración de uva despalillada, fría, el mosto "limpio" realiza la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada.

Maduración:

Mínima de 12 meses en depósitos de acero inoxidable y 2 meses de permanencia en botella.





↗
Caja con 12 botellas



↗
Estuche de madera
con 6 botellas



↗
Estuche con 3 botellas



↗
Estuche con 2 botellas
y catavinos



↗
Estuche de madera
con 1 botella

VALDAMOR BARRICA

VALDAMOR BARRICA ESTÁ ELABORADO
CON UVA ALBARIÑO 100% PROCEDENTE
DE LOS VIÑEDOS DEL VALLE DEL SALNÉS.

TRAS UN CUIDADOSO ENVEJECIMIENTO
DE SEIS A OCHO MESES EN BARRICA DE
ROBLE NEYERS FRANCÉS, SE OBTIENE UN
CALDO DONDE ALBARIÑO Y MADERA SE
INTEGRAN A LA PERFECCIÓN, DANDO
COMO RESULTADO UN VINO ELEGANTE,
BIEN EQUILIBRADO EN BOCA Y
RETROSAL DE GRAN PERSISTENCIA.
MUY FRUTAL EN SU CONJUNTO,
LUTUOSO Y GLICÉRICO NATURAL.

Rías Baixas
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

EMBOTELLADO POR VALDAMOR S.A.
XIL - MEANSO - PONTEVEDRA - ESPAÑA
PRODUCTO DE ESPAÑA
REG. 6039 - PD

75 cl

12% VOL.

ALBARIÑO



Albariño Valdamor elaborado en Barrica

Origen:

Rías Baixas, región del Salnés.

Composición:

100% variedad Albariño.

Vendimia:

4ª semana de septiembre y 1ª de octubre.

Grado brix vendimia:

21,8.

Acidez total (en tartárico):

6,45 g/l.

PH en botella:

3,20.

Alcohol:

12,5%.

Azúcar residual:

Seco < 5 g/l.

Vinificación:

Maceración, fermentación alcohólica controlada en tanques de acero inoxidable.

Maduración:

Permanencia en barrica de roble hendido francés (de Nevers), tostado ligero, durante un mínimo de 6 meses.





↖
Caja con 6 botellas



↖
*Estuche de madera
con 6 botellas*



↖
Estuche con 3 botellas



↖
*Estuche con 2 botellas
y catavinos*



↖
*Estuche de madera
con 2 botellas*



VALDAMO R

ORUJO

Aguardiente Orujo de Albariño
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA

PRODUCTO
DE GALICIA
ESPAÑA



Orujo Valdamor

Producto amparado por la Denominación Específica Orujo de Galicia.

El Orujo Valdamor es un aguardiente obtenido mediante el método tradicional, que mantiene inalterable la impronta de la variedad Albariño origen de nuestro bagazo sometido a destilación.

El esmerado y parsimonioso proceso cuyo resultado es el Orujo contenido en esta botella, es un fiel exponente de la elevada calidad que puede alcanzar el Orujo de Albariño Valdamor.

Nota de Cata:

Matices varietales con impronta de manzanas verdes y notas ligeras que recuerdan a la sidra.

Fresco y afrutado, sin sensación alcohólica excesiva.

Origen:

D.E. Orujo de Galicia.

Materia prima:

Bagazo de uvas Albariño.

Elaboración:

Destilación tradicional, seleccionando sólo los corazones del destilado.

Grado alcohólico:

45% en volumen.





↗
Caja con 6 botellas



↗
Estuche de madera con 6 botellas



↗
Estuche de madera con 3 botellas



↗
Estuche con 2 botellas y catavinos



↗
Estuche con 1 botella



VALDAMOR

LICOR DE HIERBAS
Licor de Orujo y Hierbas
ESPIRITUOSO

PRODUCTO
DE GALICIA
ESPAÑA



Licor de Orujo Hierbas Valdamor

El licor de Orujo y Hierbas “Valdamor” se obtiene a partir de un cuidadoso proceso de maceración de hierbas aromáticas seleccionadas, en Aguardiente de Orujo de Albariño Valdamor.

Materia prima:

Hierbas aromáticas seleccionadas.
Orujo de Albariño Valdamor.

Elaboración:

Maceración de largos períodos de tiempo entre las hierbas seleccionadas y el Orujo Valdamor.

Grado alcohólico:

30% en volumen.





➤
Caja con 6 botellas



➤
Estuche de madera
con 6 botellas



➤
Estuche con
3 botellas



➤
Estuche de madera
con 2 botellas



➤
Estuche de madera
con 1 botella



VALDAMO R

LICOR DE CAFÉ
Licor de Orujo y Café
ESPIRITUOSO

PRODUCTO
DE GALICIA
ESPAÑA



Licor de Orujo Café Valdamor

El licor de Orujo y Café “Valdamor” se obtiene a partir de un cuidadoso proceso de maceración de una mezcla de cafés seleccionados, en Aguardiente de Orujo de Albariño Valdamor.

Materia prima:

Granos de café seleccionados.
Orujo de Albariño Valdamor.

Elaboración:

Maceración de largos períodos de tiempo entre los granos de café seleccionados y el Orujo Valdamor.

Grado alcohólico:

30% en volumen.





↗
Caja con 6 botellas



↗
Estuche de madera con 6 botellas



↗
Estuche con 3 botellas



↗
Estuche con 2 botellas y catavinos



↗
Estuche de madera con 1 botella



VALDAMO R



Estuche de madera
con 2 botellas



Estuche de madera
con 2 botellas



Estuche de madera
con 3 botellas



Estuche de madera
con 3 botellas



Estuche de madera
con 3 botellas



↗
*Estuche con
3 botellas*



↗
*Estuche con
2 botellas y catavinos*



↗
*Estuche con
3 botellas*



↗
*Estuche con
3 botellas*



↗
*Estuche con
3 botellas*

enamórate



C/Valdamor, 8 Xil (Meaño) 36968 Pontevedra
Teléfono: 986 74 71 11
www.valdamor.es



Amorio

AMORIO
AMORIO