

# RAICES del MIÑO

VINOS de ALDEA

D.O. RIBEIRO  
TINTO GALAICO 2018



CEPA: Brancellao 50%, Caiño Longo 25%,  
Sousón 25%.

ORIGEN: As Bouzas, Castrelo de Miño.  
D.O. Ribeiro.

ALTITUD DEL VIÑEDO: 200-350 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO:  
1970.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 6250  
plantas por hectárea.

CONDUCCIÓN: en sistema de doble cordón  
y estaca.

MANEJO DEL VIÑEDO: espalderas  
tradicionales. poda guyot.

SUELOS: mezcla de pizarras, granitos, con  
presencia de minerales (hierro, grafito,  
boro, mica, tiza).

## ELABORACIÓN

COSECHA: 2018

RECEPCIÓN EN BODEGA: primera  
quincena de octubre.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 12-15  
días a 24° C con levaduras autóctonas para  
preservar aromas.

CRIANZA: 20 meses en cocciopostos.

EMBOTELLAMIENTO: 7 de septiembre  
2020.

PRODUCCIÓN TOTAL: 3330 botellas.

Alcohol: 12,5%

Acidez total: 5,66

Ph: 3,6

Azúcar residual: 0,2 g/l

NOTAS DE CATA: Límpido y brillante, de capa  
media, rojo cereza con destellos carmín. La nariz  
es frutal y especiada. Arándanos, moras, ciruelas,  
madroño. Boca sabrosa, armónica, muy fresca, fiel  
al terruño gallego. Confirma la nariz en boca, con  
recorrido medio y un final gentil.

Recomendamos consumirlo a una  
temperatura entre: 14-17° C.

WINEMAKERS: Héctor Durigutti, Pablo  
Durigutti y Atilio Pagli.



  
CASTRELO  
das PEDRAS 1836