

RAICES del MIÑO

VINOS de ALDEA

D.O. RIBEIRO
TREIXADURA

2018



CEPA: Treixadura 100%.

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: 23 de
septiembre.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 21-23
días a 16° C para preservar aromas.

CRIANZA: Sobre lias, 22 meses en cocciopestos.

EMBOTELLAMIENTO: 27 de agosto
2020.

PRODUCCIÓN TOTAL: 3866 botellas.

Alcohol: 13,5%
Acidez total: 5,60
Ph: 3438
Azúcar residual: 1,5 g/l

NOTAS DE CATA: Límpido, brillante, amarillo
pajizo. La nariz comienza delicada y armónica,
notas de frutas de carozo como nísperos, ciruela
blanca, recuerdo de peras maduras y sutiles notas
herbales. La boca es intensa, de largo recorrido,
con una acidez medida y madurez óptima. Finaliza
con un elegante amargor típico de la variedad
que invita a la siguiente copa.

Recomendamos consumirlo a una
temperatura entre: 10-14° C.

WINEMAKERS: Héctor Durigutti, Pablo
Durigutti y Atilio Pagli.




CASTRELO
das PEDRAS 1836

WWW.CASTRELODASPEDRAS.COM