

RAICES del MIÑO

VINOS de ALDEA

D.O. RIBEIRO
TREIXADURA 100% 2017



CEPA: Treixadura 100%.

CRIANZA: Sobre lías, 5 a 6 meses.

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

EMBOTELLAMIENTO: 22 de febrero
2018.

ALTITUD DEL VIÑEDO: 200-350 msnm.

PRODUCCIÓN TOTAL: 3860 botellas.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO:
1970.

Alcohol: 13,10%

Acidez total: 5,40

Ph: 3,58

Azúcar residual: 0,3 g/l

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 6250
plantas por hectárea.

NOTAS DE CATA: Amarillo pálido con tonos verdosos. En nariz es profundo con notas que recuerdan a flores frescas, manzana verde, peras, damascos y pimienta blanca recién molida. En boca fluye ágil con acidez tensa que define rica frescura mientras despliega un sabroso matiz frutal. Final medio a largo con regusto de frutos frescos.

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).

Recomendamos consumirlo a una temperatura entre: 8-12° C.

ELABORACIÓN

WINEMAKERS: Héctor Durigutti, Pablo Durigutti y Atilio Pagli.

COSECHA: 2017

RECEPCIÓN EN BODEGA: 5 de
septiembre.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 21-23
días a 17° C para preservar aromas.




CASTRELO
das PEDRAS 1836