

2019

RAICES *das* BOUZAS VINO TINTO



CEPAS: Sousón 52%, Mencía 35%, Caíño Longo 7%, Brancellao 6%.

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

ALTITUD DEL VIÑEDO: 200-350 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 2010.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 6250 plantas por hectárea.

CONDUCCIÓN: en sistema de doble cordón y estaca.

MANEJO DEL VIÑEDO: espalderas tradicionales con 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 23° C para preservar aromas.

CRIANZA: 6 meses en tina de roble francés.

EMBOTELLADO: septiembre de 2021.

PRODUCCIÓN TOTAL: 1969 botellas.

ALCOHOL: 13%

ACIDEZ TOTAL: 5,11

PH: 3,5

AZÚCAR RESIDUAL: 1,5 g/l

NOTAS DE CATA:

Color rojo cereza con reflejos carmín. En nariz presenta una intensidad media con aromas de fruta negra madura, como mora y ciruela, acompañados de notas especiadas de pimienta blanca. Se perciben matices sutiles de vainilla y clavo por su crianza en roble. En boca destaca su acidez refrescante y su estructura equilibrada, con taninos medios bien integrados que aportan una textura sedosa. De cuerpo medio, final armonioso y fluido. Este vino representa con precisión la expresión auténtica de un tinto del Ribeiro.

Recomendamos consumirlo a una temperatura entre: 15°-17° C.

WINEMAKERS: Héctor Durigutti y Pablo Durigutti.

**RIBEIRO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN**



**PRODUCTO
DE ESPAÑA**