

RAICES del MIÑO

VINOS de ALDEA

D.O. RIBEIRO
CEPAS AUTÓCTONAS 2017



CEPA: .Cepas autóctonas. Treixadura 50%, Albariño 45%, Godello 4% Loureira 1%.

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: 2017

RECEPCIÓN EN BODEGA: primera
quincena de septiembre.

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

CRIANZA: sobre lías, 5 a 6 meses.

EMBOTELLAMIENTO: 22 de febrero
2018.

PRODUCCIÓN TOTAL: 3339 botellas.

Alcohol: 13,2%
Acidez total: 5,60
Ph: 3,52
Azúcar residual: 0,4gr/l

NOTAS DE CATA: Color amarillo pálido
con tonos verdosos. Aromáticamente intenso
con notas de cítricos frescos, frutos de
carozo, manzana verde y ananá. Aborda el
paladar con cuerpo medio, algo graso y
acidez firme que define su frescura. Regusto
tropical de final medio.

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

WINEMAKERS: Héctor Durigutti, Pablo
Durigutti y Atilio Pagli.




CASTRELO
das PEDRAS 1836