

RAICES del MIÑO

VINOS de ALDEA

D.O. RIBEIRO
CEPAS AUTÓCTONAS 2018



CEPA: .Cepas autóctonas. Treixadura 54%, Albariño 24%, Godello 15% Loureira 7%.

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: última
semana de septiembre.

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

CRIANZA: sobre lías, 22 meses en cocciopesto.

EMBOTELLAMIENTO: 28 de agosto
2020.

PRODUCCIÓN TOTAL: 3600 botellas.

Alcohol: 13,5%

Acidez total: 6,00

Ph: 3,35

Azúcar residual: 0,9 gr/l

NOTAS DE CATA: Amarillo pajizo, límpido y
brillante. En nariz es pura armonía de las variedades
que lo componen. Destacan las frutas blancas, las
plantas aromáticas, el laurel, el orégano y el cilantro,
sin dejar de lado un carácter mineral único. La boca es
territorial, envuelve con su madurez y potencia. Es
estructurado, untuoso y fiel exponente de la tradición
en origen.

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

WINEMAKERS: Héctor Durigutti, Pablo
Durigutti y Atilio Pagli.




CASTRELO
das PEDRAS 1836