

RAICES das BOUZAS

VINOS de ALDEA

D.O. RIBEIRO
TINTO 2018



CEPAS: Sousón 57%, Mencía 30%, Caiño Longo 9%, Brancellao 4%.

CRIANZA: 6 meses en tino de roble francés.

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

EMBOTELLADO: Septiembre de 2019.

ALTITUD DEL VIÑEDO: 200-350 msnm.

PRODUCCIÓN TOTAL: 2000 botellas.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 2010.

Alcohol: 13%
Acidez total: 5,09
Ph: 3,5

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 6250 plantas por hectárea.

Azúcar residual: 1,5 g/l

CONDUCCIÓN: en sistema de doble cordón y estaca.

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

MANEJO DEL VIÑEDO: espalderas tradicionales con poda guyot.

WINEMAKERS: Héctor Durigutti, Pablo Durigutti.-

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.




CASTRELO
das PEDRAS 1836