

FICHA DE CATA ACIVRO BARRICA

Tinto Ribeira Sacra Barrica Summum.



Embalaje
Caja de 6
botellas

Tapón
Natural calidad
super

Botella Borgoña
Dominio 75 CA
Botella

Tipo complejo
Cápsula

%V - 15,5

PH - 3,63

DENSIDAD - 995

AZÚCAR
RESIDUAL - 1,6

ACIDEZ
TOTAL - 5,20

ACIDEZ
VOLÁTIL - 0,55 gr/l

ÁCIDO
MÁLICO - 0

SULFUROSO
LIBRE - 25 mg/l

SULFUROSO TOTAL - 29 mg/l

Mencia 85%

700 botellas
numeradas de 75 cl

Garnacha 15%

2017



Subzona
Quiroga - Bibei

Suelos
Pizarra

Microclima
Atlántico de transición
mediterránea

Altitud
320 metros

Origen

Eibedo
Viñedos

Sureste
Orientación

Recomendado
servir a 16°
Temperatura

Vendimia
Manual en cajas de 20kg

Mantenimiento del suelo
Cubierta vegetal mantenida
con desbroce

Poda
Guyot simple

Espaldera
Tipo de conducción

Orgánico
Abonado

*Viticultura
sostenible*



Despallido
Para separar bayas
del raspón

Fermentación alcohólica
Con control de temperatura
y remontados

Autoclarificación
Natural, por decantación
y trasiegos

Filtración
Desbaste por
placas de celulosa

Vinificación

Durante 10 días
Maceración

Naturalmente a continuación
de alcohólica
Fermentación maloláctica

Natural por condiciones térmicas
de la bodega en invierno
Estabilización

9 meses en barrica de
500l de Roble Francés
Crianza

Cata organoléptica

FASE VISUAL

Rojo e intenso manto de color cereza con reflejos púrpura que aguarda la caída de una cortina de lágrima lenta y compacta.

FASE OLFATIVA

Intensas y elegantes notas de tabaco, torrefactos y especias sobre un fondo de fruta madura donde predomina la grosella y otras frutas de baya.

FASE GUSTATIVA

Calidez y estructura en boca definen un vino de un recorrido vivaz y fresco postgusto que nos devuelve al viñedo.