

FICHA DE CATA ACIVRO XOVEN

Tinto Ribeira Sacra Summum.



Embalaje
Caja de 6
botellas

Tapón
Natural calidad
super

Botella Borgoña
Dominio 75 CA
Botella

Tipo complejo
Cápsula

%V - 14,5

PH - 3,51

DENSIDAD - 994

**AZÚCAR
RESIDUAL - 1,5**

**ACIDEZ
TOTAL - 5,40**

**ACIDEZ
VOLÁTIL - 0,40 gr/l**

**ÁCIDO
MÁLICO - 0,3**

**SULFUROSO
LIBRE - 13 mg/l**

SULFUROSO TOTAL - 29 mg/l

Mencia 85% 3900 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 14°
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

Cata organoléptica

FASE VISUAL

Intenso y vivo color rojo cereza con destellos violáceos y densa caída de lágrima

FASE OLFATIVA

Elegante, expresivo, nítida franqueza aromática de fruta madura de baya en un fondo balsámico y recuerdo minerales

FASE GUSTATIVA

Amplio ataque en boca y cálido recorrido expresando la sedosidad de sus taninos antes de un postgusto sutil que nos deja recuerdos aromáticos