

# 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

6 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.