

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.