

FICHA DE CATA

*Tinto Ribeira Sacra
Barrica Summum*



vinosacivro.com



Tinto Ribeira Sacra
Barrica Summum



Embalaje
Caja de 6
botellas

Tapón
Natural calidad
super

Botella Borgoña
Dominio 75 CA
Botella

Tipo complejo
Cápsula

Mencia 95%

2.700 botellas
numeradas de 75 cl

Garnacha 5%

% V - 15,2

PH - 3,51

GLUCOSA + FRUCTOSA (AZ. REDUCTOR) - 4,0 g/l

ACIDEZ TOTAL
4,9 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL
0,49 g/l

2024



Subzona
Quiroga - Bibei

Suelos
Pizarra

Microclima
Atlántico de transición
mediterránea

Altitud
320 m

Origen

Parcela Peago
(Ribeira do Eibedo)

Sureste
Orientación

Recomendado
servir a 16º
Temperatura



Viticultura
sostenible



Vendimia
Manuel en cajas de 20 kg

Mantenimiento del suelo
Cubierta vegetal mantenida
con desbroce

Poda
Guyot simple

Espaldera
Tipo de conducción

Orgánico
Abonado

Vinificación

Despallado
Para separar bayas
del raspón

Fermentación alcohólica
Con control de
temperatura y remontados

Autoclificación
Natural por decantación
y trasiegos

Filtración
Sin filtrar

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
roble francés de 500 l
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.