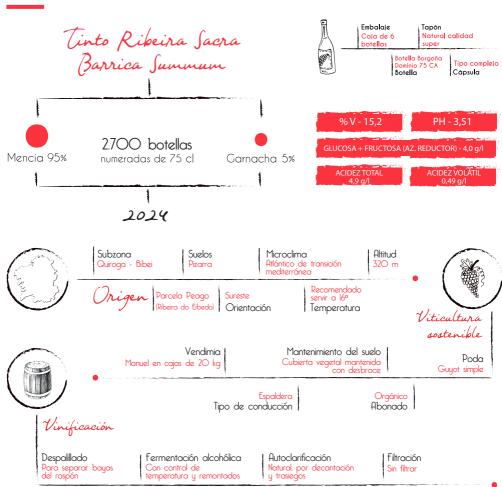
# FICHA DE CATA





Ribeira Sacra DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## ACIVRO BARRICA



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

n

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.



- 658 79 21 52
- info@vinosacivro.com
- Trasmonte, s/n
  Vilachá de Salvadur
  Pobra do Brollón Lugo