FICHA DE CATA

Tinto Ribeira Sacra Barrica Summum

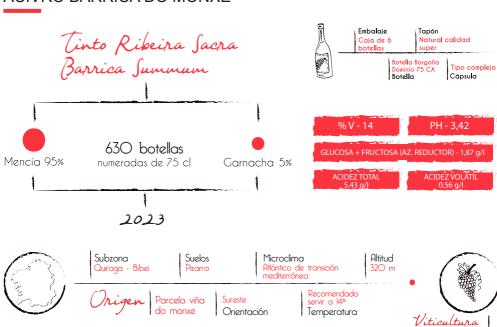




750 ml · 14 % vol.

Ribeira Sacra

ACIVRO BARRICA DO MONXE





Vendimia | Manuel en cajas de 20 kg Mantenimiento del suek

Mantenimiento del suelo Cubierta vegetal mantenida con desbroce

Poda Guyot simple

sostenible

Espaldera Tipo de conducción

Orgánico Abonado

Vinificación

Despalillado Para separar bayas del raspón Fermentación alcohólica

Con control de temperatura y remontados

Autoclarificación

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

ıción

Cata organoléptica

FASE VISUAL

Muy bien cubierto de capa. con color rojo rubí presenta una caída de capa heterogénea y lenta. FASE OLFATIVA

Intenso y complejo con un sinfin de matices donde la fruta modura en un breve espacio cede protagonismo al corácter mineral y fungi, que nos traslada a nuestros viñados, al suelo, a una tarde de verano despúes de la Iluvia en nuestro paisaje.

FASE GUSTATIVA

Amplitud. estructura y longitud en un perfecto desorden de sensaciones definen este emocionate vino, que en su profundidad y postgusto nos devueve a la roca madre donde habitan nuestras cepas.



- 669 85 00 34 658 79 21 52
- info@vinosacivro.com
- Trasmonte, s/n
 Vilachá de Salvadur
 Pobra do Brollón Lugo