

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



% V - 14

PH - 3,42

GLUCOSA + FRUCTOSA (AZ. REDUCTOR) - 1,87 g/l

ACIDEZ TOTAL
5,43 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL
0,56 g/l



Subzona
Quiroga - Bibei

Suelos
Pizarra

Microclima
Atlántico de transición
mediterránea

Altitud
320 m

Origen

Parcela viña
do monxe

Sureste
Orientación

Recomendado
servir a 14º
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

Despatillado
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

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 sinfín de matices
donde la fruta madura en un breve
espacio cede protagonismo al carácter
mineral y fúngico que nos traslada a nuestros
viñedos, al suelo, a una tarde de verano
después de la lluvia en nuestro paisaje.

FASE GUSTATIVA

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