

# FICHA DE CATA

*Tinto Ribeira Sacra  
Summum*



[vinosacivro.com](http://vinosacivro.com)



## Tinto Ribeira Sacra Summum



Embalaje  
Caja de 6  
botellas

Tapón  
Neutrocork

Botella Borgoña  
Dominio 75 CA  
Botella

Tipo complejo  
Cápsula



% V - 14,5

PH - 3,49

GLUCOSA + FRUCTOSA (AZ. REDUCTOR) - 0,26 g/l

ACIDEZ TOTAL  
4,93 g/l

ACIDEZ VOLÁTIL  
0,41 g/l

2024



Subzona  
Quiroga - Bibei

Suelos  
Pizarra

Microclima  
Atlántico de transición  
mediterránea

Altitud  
320 m

Origen

Ebodo  
Viñedos

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

Despallado  
Para separar bayas  
del raspón

Fermentación alcohólica  
Con control de  
temperatura y remontados

Autoclificación  
Natural por decantación  
y trasiegos

Filtración  
Desbaste por placas  
de celulosa

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

Bien cubierto por una amplia  
capa de color rojo y ribete  
violáceo deslizando una  
sugere y amplia lágrima.

### FASE OLFATIVA

Representa perfectamente la variedad  
dando muestra de su fructosidad con  
los percepciones de la fruta de baya  
y frutillos rojos, así como del carácter  
que le imprime la zona, con su  
frescura, a través de notas florales.

### FASE GUSTATIVA

Es cálido y glicérico, con un  
recorrido que nos enseña cálidos  
taninos perfectamente ensamblados  
en una viva acidez, que remata en  
un fresco post-gusto.