FICHA DE CATA

Tinto Ribeira Sacra Summum

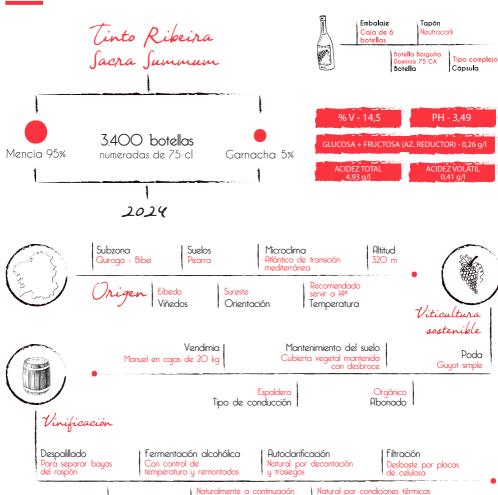




Ribeira Sacra DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ACIVRO MENCÍA 750 ml · 1 4'5% vol.

ACIVRO XOVEN



Durante 10 días Maceración

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 deslizándose una sugerente 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 zono, con su frescura, a través de notos 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-qusto.



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