

Carlos Villanueva

D.O. Ribeiro

Elaborado a partir de las variedades Treixadura y Albariño. Uva procedente de viñedos de suelo arcilloso situados a los márgenes del río Miño, a su paso por Castrelo de Miño.





D.O. Ribeiro

Descripción

Elaborado a partir del coupage de tres de las variedades preferentes del Ribeiro: Treixadura, Godello y Albariño, que aportan la estructura, el cuerpo y la acidez necesarias para obtener un vino único. Uva procedente de viñedos de suelo arcilloso situados a los márgenes del río Miño, a su paso por Castrelo de Miño.

Vendimia manual, despalillado parcial y prensado a bajas presiones. Vino elaborado sobre lías con reposado de tres meses en depósito y un mes en botella antes de su salida al mercado. No se realiza fermentación maloláctica.

Nota de cata



Treixadura y Albariño.



Aspecto: Intenso color amarillo pajizo brillante.



Aroma: Aromas de intensidad media a frutas de hueso como ciruela blanca o melocotón y flores silvestres.



Boca: Glicétrico, fresco y estructurado, con sensaciones de fruta exótica y toques cítricos. Una acidez perfectamente integrada y muy agradable. Final medio - largo.



Temperatura óptima entre 10 y 12°C



Maridaje: mariscos, pescados, arroces y quesos suaves.

Formato



750 ml
12,5%VOL.



Caja cartón de 6 botellas.