



RIBEIRO BLANCO 2014



ORIGEN

DENOMINACIÓN Vino blanco Ribeiro
ORIGEN D.O. Ribeiro.
Castrelo de Miño.

EXTENSIÓN 24 ha.



PARÁMETROS ANALÍTICOS

ALCOHOL (%VOL) 12,4
AC. VOLÁTIL (g/l) 0,37
ACIDEZ TOTAL 6 (g/L tartárico)
AZÚCARES 2,9 (g/l)



VARIETADES

TREIXADURA 80%
GODELLO 20%



ENVASE

BOTELLA Bordelesa 75 cl.
CAJA 34 x 25 x 16,50 cm.
PRESENTACIONES Estuche de 2 botellas. Cajas de 6 y 12 botellas



CATA

VISUAL Limpio, brillante, color amarillo pajizo. Excitaciones verdosas.
OLFATIVA Aroma intenso, expresivo. Carácter frutal.
Sobresale la manzana verde y la piña.
Notas de moscatel, miel y de acacia
GUSTATIVA En boca es amplio. Buena estructura y equilibrio.
Agradable sensación final de fruta dulce.



MARIDAJE

Pescados, mariscos y arroces.
Quesos gallegos (D.O. de Arzua, Tetilla, Cebreiro, San Simón)



CONSERVACIÓN

POSICIÓN Lateral
TEMPERATURA 7-8 grados centígrados



INFORMACION ADICIONAL

PREMIOS 2015. Medalla de Bronce. Challenge Internacional du Vin.
2015. Medalla de Plata. Mundus Vini
2015. Bacchus de Oro
2015. Primer Premio Colleiteiros 52ª Feira do Viño Do Ribeiro.
2015. Acio de Ouro.

