



RIBEIRO TINTO 2013



ORIGEN

DENOMINACIÓN	Vino tinto Ribeiro
BODEGA	Viña da Cal
ORIGEN	D.O. Ribeiro. Castrelo de Miño.

EXTENSIÓN 24 ha.

PARÁMETROS ANALÍTICOS

ALCOHOL (%VOL)	12
ACIDEZ TOTAL	5,2 (g/L tartárico)

VARIETADES

BRANCELLAO	60%
SOUSON	40%

ENVASE

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

CATA

VISUAL	Rojo granate con excitaciones púrpura
OLFATIVA	Complejo. Intensos aromas a frutas rojas, que predominan en las notas de envejecimiento.
GUSTATIVA	Con buena estructura, equilibrado, persistente, noble, tenacidad y limpio. Vía retronasal larga.

MARIDAJE

Platos gallegos como el pulpo, lacón con grelos, cocidos.
Carnes a la brasa o parrilla y arroces.

CONSERVACIÓN

POSICIÓN	Lateral
TEMPERATURA	14-16 grados centígrados

INFORMACION ADICIONAL

PREMIOS	2013. Acio de Ouro 2014. Medalla de Oro. Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia.
---------	---

